



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

## PAELLA

Mod 09\_03  
(rev. 1)  
Pagina 1 di 2  
Data: 14/10/22

## DATI PRODOTTO

<b>Nome prodotto:</b>	<b>PAELLA surgelata</b>
<b>Descrizione:</b>	Preparazione alimentare a base di riso (53%) e molluschi (24%) e crostacei (4%) surgelati
<b>Peso netto:</b>	<b>1000 g</b>
<b>Condizioni di conservazione:</b>	- 18 °C: entro la data indicata sulla confezione; - 12 °C: entro 1 mese; - 6 °C: entro 1 settimana; nello scomparto del ghiaccio: entro 3 giorni; in frigorifero: entro 24 ore.
<b>Tempo massimo di conservazione:</b>	540 giorni dalla data di confezionamento
<b>Modalità di consumo:</b>	Da consumarsi previa cottura. Una volta scongelato il prodotto, non ricongelare e consumare entro 24 ore dallo scongelamento.

INGREDIENTI		
Denominazione commerciale	Nome scientifico	Provenienza
Riso (acqua, riso, aroma naturale, sale, curcuma)		
Sugo in pellet (polpa di pomodoro, brodo (acqua, olio di semi di girasole, farina di <b>grano</b> tenero, preparato per brodo (sale, farina di riso, <b>pesce</b> e <b>molluschi</b> disidratati in polvere ( <b>vongole</b> , <b>merluzzo</b> nordico, <b>calamaro</b> ), zucchero, sciroppo di glucosio, cipolla, carota, pomodoro, succo di limone in polvere, pepe nero)), <b>limanda</b> , <b>vongole</b> del Pacifico, <b>calamaro</b> indopacifico, doppio concentrato di pomodoro, <b>gamberetto</b> rosa, vino, olio extra vergine di oliva, prezzemolo, sale, scalogno, aglio, peperoncino**		
Cozze cilene sgusciate	<i>Mytilus chilensis</i>	allevate in Cile
Anelli di <b>calamaro</b> del Pacifico o indopacifico* Correttori di acidità E330, E331**	<i>Uroteuthis duvauceli o edulis o chinensis</i>	pescato in Oceano Pacifico nord ovest o occidentale centrale (FAO 61 – 71) o Indiano occidentale (FAO 51) con reti da traino
Piselli		
<b>Vongole</b> del Pacifico sgusciate	<i>Paphia undulata o textile</i>	pescate in Oceano Pacifico centro occidentale con draghe o reti da circuizione e da raccolta
<b>Gambero</b> indopacifico sgusciato* Acqua, sale, correttori di acidità: E330	<i>Parapenaeopsis stylifera o Metapenaeus spp</i>	pescato in Oceano Indiano occidentale e orientale con reti da traino
<b>Allergeni:</b>	molluschi, pesci, crostacei e glutine. Può contenere solfiti, soia e sedano.	
<b>O.G.M.:</b>	Gli ingredienti utilizzati non contengono OGM.	

\* In base alla disponibilità del prodotto le specie indicate e le zone di provenienze possono variare

\*\* gli additivi utilizzati sono soggetti a variazioni in base alla materia prima utilizzata



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

## PAELLA

Mod 09\_03  
(rev. 1)  
Pagina 2 di 2  
Data: 14/10/22

## DATI LOGISTICI

<b>Tipo di confezione:</b>	<b>Descrizione imballo</b>
	Vassoio
<b>Confezioni per cartone</b>	7
<b>Dimensioni cartone</b>	305(P) x 400(L) x315(H)
<b>Cartoni per strato</b>	8
<b>Strati per bancale</b>	6
<b>Cartoni per bancale</b>	48

## CODIFICAZIONE

<b>Marchio:</b>	RIVAMAR
<b>Codice EAN unità vendita:</b>	8006628 004385
<b>Codice EAN cartone:</b>	8006628 104382
<b>Codice articolo:</b>	438

## VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)

ENERGIA	kcal	110
	kJ	467
Grassi		1.6g
di cui saturi		0.3g
Carboidrati		19.1g
di cui zuccheri		0.0g
Proteine		4.6g
Sale		0.8g

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Determinazione	n	c	m	M	Unità di misura
Carica microbica mesofila	5	2	100.000	1.000.000	UFC/g
Coliformi totali	5	2	100	1.000	UFC/g
Escherichia coli	5	2	1	10	UFC/g
Stafilococchi aurei	5	2	100	1000	UFC/g
Salmonella spp.	5	0		Assenti in 25g	
Listeria monocytogenes	5	2	10	100	UFC/g

n= numero di campioni prelevati per lotto c= numero max ammesso di campioni compresi tra m e M

m= numero microrganismi considerato accettabile; M= numero microrganismi considerato non accettabile

## CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

ODORE	lieve, caratteristico, senza note estranee
ASPETTO	caratteristico, regolare, ingredienti a pezzatura tipica e regolare, assenza di grumi di ghiaccio, assenza di sbriciolature, di difettosità evidenti e gravi quali presenza di molluschi estranei, imbrattamenti, unità decolorate, residui di gusci o altro
COLORE	caratteristico, assenza di colorazioni e macchiature anomale
CONSISTENZA	caratteristica

## CERTIFICAZIONI

<b>Certificazioni e adeguamento legislativo</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Azienda certificata BRC Global Food standard version 8 da NSF Certification UK Ltd</li><li>• Azienda certificata IFS International Food Standard version 7 da NSF Certification UK Ltd</li><li>• In azienda è applicato il sistema di autocontrollo HACCP secondo i regolamenti CE 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004 – Pacchetto igiene</li><li>• Stabilimento autorizzato CE 787 IT</li></ul>
---	--