



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

ST

Rev 0 del 14.10.16

SCHEDA TECNICA

INFORMAZIONI ARTICOLO

PRODOTTO	Gambero in salamoia mari freddi ICE CAP vaso 900 g	
DESCRIZIONE	Gamberi mari freddi interi, precotti, sgusciati, senza testa né coda, in salamoia	
PRODUTTORE/BOLLO CE	DK 60 EF	
INGREDIENTI	GAMBERI, acqua, sale, correttori di acidità: E330 e E262, conservanti: E211, E202, aroma naturale (contiene CROSTACEI)	
ZONA DI CATTURA	N.A.	
CATEGORIA DI ATTREZZI DA PESCA	N.A.	
ALLERGENI	CROSTACEI (gamberetti boreali)	
OGM	No	
CONFEZIONE	Vaso in plastica per alimenti	
CODICE PRODOTTO	EAN 13	CODICE CARTONE
350640	5740301142577	05740301142584
PESO NETTO / PESO SGOCCIOLATO	VITA RESIDUA GARANTITA	
1500 g / 900 g	30 giorni	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto Esteriore	Gamberi sgusciati interi senza testa né coda
Colore	Tipico colore rosato con striature in colore più marcato
Odore	Tipico di gambero in salamoia; assenza di odori estranei
Gusto	Tipico dei gamberi senza nessun retrogusto

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE Valori medi per 100 g di prodotto

Energia	kJ / kcal	292 / 69
Grassi		0,8 g
di cui acidi grassi saturi		0,2 g
Carboidrati		0,0 g
di cui zuccheri		0,0 g
Proteine		15,0 g
Sale		2,5 g



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

ST

Rev 0 del 14.10.16

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

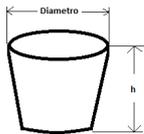
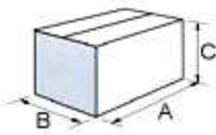
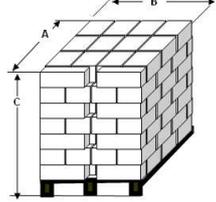
Valori di riferimento limite

CBMT	$< 5 \times 10^6$ ufc/g
Enterobatteriacee	$< 5 \times 10^3$ ufc/g
Stafilococchi Coagulasi +	$< 5 \times 10^2$ ufc/g
Salmonella spp	Assente / 25 g
Listeria monocytogenes	Assente / 25 g

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E CONSIGLI D'UTILIZZAZIONE

MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare tra 0°C e +4°C. Dopo l'apertura, conservare tra 0°C e +4°C e consumare entro 2 giorni.
DESTINAZIONE D'USO / LIMITAZIONI AL CONSUMO	Il consumo è precluso alle seguenti categorie di consumatori: ▶ allergici ai CROSTACEI (gamberetti boreali)
MODALITA' DI CONSUMO	Il prodotto non necessita di alcuna cottura in quanto pre-cotto. Sgocciolare e sciacquare bene sotto acqua tiepida corrente.

INFORMAZIONI LOGISTICHE

	Dimensioni dell'unità (Diametro x h) in cm  13,5 x 16,5	Dimensioni del cartone (A x B x C) in cm  40,8 x 27,2 x 17,8
Numero di pezzi per cartone	Numero di cartoni per piano	Dimensioni del pallet (A x B x C) in cm  120 x 80 x 105
6	9	
Numero di piani per pallet	Numero di cartoni per pallet	
5	45	
Numero di pezzi per pallet	Protezione del pallet	
270	Film	

		SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	ST
			Rev 0 del 14.10.16

RIUNIONE INDUSTRIE ALIMENTARI	
Sede Operativa: VIA GUALCO 52,A/B/C, 54 – 16165 GENOVA	
Originato e Approvato da:  Responsabile Assicurazione Qualità	Autorizzato da: RIUNIONE INDUSTRIE ALIMENTARI S.R.L. Direzione
Redatto il:	05.03.2018
Aggiornato al:	