

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	ANTIPASTO MARE FIRST SOTT'OLIO
ORIGINE PRODOTTO ITTICO	Prodotto pescato nelle zona FAO: totani n. 81 e/o 87; seppie n. 71; polpo n.31 e/o 34, cozze n. 27, gamberi indopacifici sgusciati n. 51-57, surimi a scaglie n. 67.
INGREDIENTI	Mix di Molluschi (totano, seppie, polpo, cozze) , surimi 15%(37% carne di pesce bianco (Nasello del Pacifico pescato con reti da traino pelagica a divergenti e/o Pollack d'Alaska, pescato con reti da traino pelagica a divergenti), amido di patata, amido di frumento, sale, zucchero, olio di colza, aromi (contiene crostacei e soia), albume d'uovo in polvere, esaltatore di sapidità: E621, E631, E635, coloranti: E160c, E170), gamberi indopacifici sgusciati o mazzancolle tropicali sgusciate. Olio di semi di girasole, aceto di vino, sale, correttore di acidità: E330, conservante: E211.
ALLERGENI (Direttiva 2003/89/CE)	L'elencazione degli ingredienti del prodotto "Antipasto mare first", comprende, anche per gli ingredienti composti, le eventuali sostanze ad azione allergenica secondo la direttiva 2003/89/CE. <u>Il prodotto contiene pesce, molluschi, crostacei, glutine, uova. Può contenere tracce sedano, soia, latte, senape, solfiti</u>
ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (Regolamento 1829/89/CE)	Il prodotto "Antipasto mare first", non viene preparato con ingredienti, additivi o coadiuvanti derivati da organismi geneticamente modificati.
PROCESSO PRODUTTIVO	I molluschi vengono scongelati in acqua corrente e cotti in acqua a 100° C; vengono poi tolettati dove necessario e tagliati a cubetti o rondelle in apposite taglierine; vengono poi marinati in frigorifero per almeno 24 ore; i prodotti precotti (surimi, mazzancolle tropicali e cozze), vengono marinati subito dopo scongelamento; dopo marinatura i vari ingredienti vengono sgrondati dalla conca e miscelati secondo le ricette, messi nei contenitori, pesati e coperti di olio; i contenitori vengono poi chiusi ermeticamente ed etichettati. I vassoi a loro volta vengono confezionati in cartoni.

CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

-pH	<= 4,5
-CBT	<=10 ⁴ UFC/gr
-lieviti e muffe	<=10 ³ UFC/gr
-batteri lattici	<=10 ³ UFC/gr
-coliformi totali	<=10 ² UFC/gr
-salmonella	assente in 25 gr

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

-odore	: tenue leggermente aromatizzato dall'aceto
-colore	: variegato, dato dal mix di colori degli ingredienti
-sapore	: delicato, leggermente di marinato
-consistenza	: soda ed elastica

CONSERVABILITA'

Tipo confezione	Liquido di governo	Conservabilità	T° conserv.
- Vaso vetro	olio	6 mesi	+ 2° + 6° C
-Vassoio plastica	olio	6 mesi	+2° +6° C
-Secchiello	olio	6 mesi	+2° +6° C

PALLETTIZZAZIONE

Tipo confezione	Peso sgocciolato	Pezzi x collo	Colli x strato	Strati x pallet
- Vaso vetro 300 g	160 g	12	10	8
- Vaso vetro 2400 g	1350 g	4	8	3
-Vassoio 200 g	120 g	12	21	7
-Vassoio 1000 g	650 g	4	6	12
-Vassoio 2000 g	1350 g	2	6	12
- Secchiello Kg 5	3 Kg	1	15	4
-Secchiello Kg 10	6 Kg	1	12	4
- Secchiello Kg 10	5 kg	1	12	4

* La presente scheda tecnica ha scopo puramente descrittivo, poiché gli ingredienti e la provenienza possono subire variazioni in funzione del produttore, pertanto si rimanda ai dati riportati di volta in volta nell'etichetta adesiva, la quale contiene ogni informazione.

TABELLA NUTRIZIONALE

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia	158 Kcal / 660 Kj
Grassi totali	9,2 g
di cui acidi grassi saturi	2,8 g
Carboidrati	0,7 g
di cui zuccheri	0,4 g
Proteine	18,1 g
Sale	0,83 g