



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

INSALATA DI MARE CAPRICCIOSA

Mod 09_03
(rev. 1)
Pagina 1 di 2
Data: 29/11/23

DATI PRODOTTO

Nome prodotto:	Preparato per INSALATA di MARE surgelata
Descrizione:	Preparato per insalata di mare surgelata
Peso netto:	800g
Condizioni di conservazione:	- 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.
Tempo massimo di conservazione:	540 giorni dalla data di confezionamento
Modalità di consumo:	Da consumarsi previa cottura. Una volta scongelato il prodotto, non ricongelare e consumare entro 24 ore dallo scongelamento.

INGREDIENTI		
Denominazione commerciale	Nome scientifico	Provenienza
Cozze cilene sgusciate	<i>Mytilus chilensis</i>	allevate in Cile
Preparazione a base di surimi Surimi (polpa di pesce, stabilizzanti: sorbitolo E420, difosfati E450, trifosfati E451, polifosfati E452, Albume d'uovo in polvere reidratato; Amido (contiene frumento), olio di colza, proteine della soia, sale, zucchero, amido modificato, aroma di Granchio; esaltatori di sapidità: E621, E627, E631, coloranti E160c)**		
Vongole del Pacifico sgusciate * Sale	<i>Paphia undulata o textile</i>	pescate in Oceano Pacifico centro occidentale con draghe o reti da circuizione e da raccolta
Gamberi indopacifici * Acqua, sale, correttori di acidità E330, E331** e/o Mazzancolla tropicale * Antiossidante: E223 metabisolfito di sodio, antiossidante: E452**	<i>Parapenaeopsis stylifera o Metapenaeus spp o Litopenaeus vannamei</i>	pescato in Oceano Indiano occidentale e Oceano indiano orientale con reti da traino o allevate in Thailandia o India
Tentacoli di totano gigante del Pacifico cotti Sale, correttori di acidità: E330, E331, E500, stabilizzanti: E450, E451, saccarosio, alloro**	<i>Dosidicus gigas</i>	Pescato in Oceano Pacifico sud orientale con ami e palangari
Calamaro indopacifico o del Pacifico * Acqua, sale, correttore di acidità E330, E331**	<i>Uroteuthis duvauceli o edulis o chinensis</i>	pescato in Oceano Pacifico nord o centro occidentale o Indiano occidentale o orientale con reti da traino
Allergeni:	Molluschi, crostacei, glutine, pesce, soia e proteine dell'uovo. Può contenere solfiti, senape, latte e sedano. (solfiti indicati in ricetta o "in tracce" in base al fornitore di MP utilizzata)	
O.G.M.:	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

INSALATA DI MARE CAPRICCIOSA

Mod 09_03
(rev. 1)
Pagina 2 di 2
Data: 29/11/23

DATI LOGISTICI

Tipo di confezione:	Descrizione imballo
	Busta RIVAMAR
Confezioni per cartone	10
Cartoni per bancale	56

CODIFICAZIONE

Marchio:	RIVAMAR
Codice EAN confezione	8006628 700010
Codice EAN cartone:	8006628 700010
Codice articolo:	9008

VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)

ENERGIA	kcal	77
	kJ	323
Grassi		1.6g
di cui saturi		0.5g
Carboidrati		4.1g
di cui zuccheri		0.0g
Proteine		11.5g
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 ORGANOLETTICHE

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

Certificazioni e adeguamento legislativo	<ul style="list-style-type: none">Azienda certificata IFS International Food Standard version 7 da NSF Certification UK LtdIn azienda è applicato il sistema di autocontrollo HACCP secondo i regolamenti CE 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004 – Pacchetto igieneStabilimento autorizzato CE 787 IT.
---	--