

INSALATA DI MARE

Mod STP
(rev. 0)
Pagina 1 di 2
Data: 11/10/22

DATI PRODOTTO

Nome prodotto:	INSALATA DI MARE	
Descrizione:	Preparazione alimentare a base di molluschi e crostacei.	
Peso al netto della glassatura	250g	
Condizioni di conservazione:	tra 0 e +4 °C: entro la data indicata sulla confezione; una volta aperta la confezione, consumare entro 24 ore.	
Tempo massimo di conservazione:	12 giorni dalla data di confezionamento.	
Modalità di consumo:	Prodotto pronto al consumo. Togliere la pellicola protettiva e consumare. Aggiungere sale, olio o limone a proprio piacimento.	
INGREDIENTI		
Denominazione commerciale	Nome scientifico	Provenienza
Mix di molluschi:		
Polpo	<i>Octopus vulgaris</i>	Pescato in Atlantico Orientale centrale
Totano gigante del Pacifico	<i>Dosidicus gigas</i>	Pescati nel Pacifico sud orientale
Seppia	<i>Sepia officinalis</i>	Pescato in Atlantico Orientale centrale
Mazzancolle tropicali	<i>Litopenaeus vannamei</i>	Allavate in India
Acqua, sale, correttore di acidità: E330; conservante: E211, E202, acidificanti: E260, E270, stabilizzante: E466, coloranti: E160e, E162, antiossidante: metabisolfito di sodio *		
Allergeni:	Il prodotto contiene molluschi e crostacei. Possibile la presenza di pesce, glutine, solfiti, uova, soia, sedano, latte, senape.	
O.G.M.:	Gli ingredienti utilizzati non contengono OGM.	

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

DATI LOGISTICI

Tipo di confezione:	Descrizione imballo
	Vassoio trasparente in atmosfera protettiva
Confezioni per cartone	4
Numero cartoni per strato	9
Numero strati per pallet	12
Cartoni per bancale	108

CODIFICAZIONE

Codice EAN confezione	8055519290567
Codice EAN cartone:	08055519291571

INSALATA DI MAREMod STP
(rev. 0)
Pagina 2 di 2
Data: 11/10/22**Codice articolo interno:** 1116**VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)**

ENERGIA	80 Kcal
	338 Kj
Grassi	0,6 g
di cui saturi	0,2 g
Carboidrati	0.2 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	18.4 g
Sale	1.47 g

Determinazione	Limiti	Unità di misura
Carica microbica mesofila	≤ 500.000	UFC/g
Escherichia coli	≤ 10	UFC/g
Stafilococchi aurei	≤ 10	UFC/g
Salmonella spp.	Assenti in 25g	
Listeria monocytogenes	Assenti in 25g	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ODORE	lieve, caratteristico, senza note estranee
ASPETTO	caratteristico, regolare, ingredienti a pezzatura tipica e regolare, assenza di sbriciolature, di difettosità evidenti e gravi
COLORE	caratteristico, assenza di colorazioni e macchiature anomale
CONSISTENZA	caratteristica

CERTIFICAZIONI

Certificazioni e adeguamento legislativo	<ul style="list-style-type: none">• In azienda è applicato il sistema di autocontrollo HACCP secondo i regolamenti CE 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004 – Pacchetto igiene• Stabilimento autorizzato: IT F3Y21 CE• Certificazione IFS International Food Standard Vs. 7
---	---