

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

INSALATA IMPERIALE

Mod STP (rev. 0) Pagina 1 di 2 Data: 17/10/22

DATI PRODOTTO

DATI PRODOTTO		
Nome prodotto:	INSALATA ESOTICA	4
Descrizione:	Preparazione ittica a base di surimi e gamberi boreali	
Peso netto:	300 g	
Condizioni di conservazione:	tra 0 e +4 °C: entro la data indicata sulla confezione. una volta aperta la confezione, consumare entro 24 ore. Confezionato in atmosfera protettiva.	
Tempo massimo di conservazione:	12 giorni – alle condizioni di conservazioni sopraindicate. Una volta aperta la confezione, consumare entro 24 ore.	
Modalità di consumo:	Da consumarsi previa cottura.	
INGREDIENTI		
Denominazione commerciale	Nome scientifico	
Surimi a penna 47% ((polpa di pesce , stabilizzanti: E420, E450, E451, E452, zucchero) 26%, acqua, albume d' uovo , amido di frumento , olio di colza, proteine della soia , sale, zucchero, amido modificato di tapioca, aroma di granchio , esaltatore di sapidità: E621, E635, coloranti: E160c, E120, E171), acqua, sale, correttore di acidità: E330, conservanti: E202, E211, E270.		
Surimi a forma di gambero 33% ((polpa di pesce , stabilizzanti: sorbitolo E420, difosfati E450, trifosfati E451, polifosfati E452, zucchero) 49%, acqua, albume d' uovo , amido di frumento , sale, zucchero, olio di colza, aroma di gambero , amido modificato di tapioca, proteine della soia , esaltatore di sapidità: E621, E635, coloranti: estratto naturale di paprika E160c, rosso cocciniglia E120, fibre di agrumi), acqua, sale, correttore di acidità: E330, conservanti: E202, E211, E270.		
Mazzancolle TROPICALI, sale, correttori di acidità: E260, E270, E330, E330, coloranti: E160e, E162, antiossidante: metabi solfito di sodio *	Litopenaeus vannamei	Allevate in: Indonesia, Vietnam, Venezuela, Ecuador, Honduras, Venezuela, Guatemala, Nicaragua, Mexico o India.
Allergeni:	Pesce, crostacei, uova, soia, glutine, solfiti. Può contenere tracce di molluschi, sedano, latte, senape.	
O.G.M.:	Gli ingredienti utilizzati non contengono OGM.	
<u> </u>		

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

DATI LOGISTICI



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

INSALATA IMPERIALE

Mod STP (rev. 0) Pagina 2 di 2 Data: 17/10/22

Tipo di confezione:	Descrizione imballo	
	Vassoio in materiale plastico + film termosaldato, in atmosfera protettiva Dimensioni cartone est.: 36.5 x 25.5 x 13.5 cm	
Confezioni per cartone	6	
Numero cartoni per strato	9	
Numero strati per pallet	12	
Cartoni per bancale	108	

CODIFICAZIONE	
Codice EAN confezione	8055519290598
Codice EAN cartone:	08055519291601
Codice articolo interno:	1126

VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)

ENERGIA	76 kcal	
	319 kJ	
Grassi	1.6 g	
di cui saturi	0.56 g	
Carboidrati	5.8 g	
di cui zuccheri	0.6 g	
Proteine	9,5 g	
Sale	1,74 g	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Determinazione	Limiti	Unità di misura
Carica microbica mesofila	≤ 10 ⁶	UFC/g
Enterobatteri	≤ 1000	UFC/g
Salmonella spp.	Assenti in 25g	
Listeria monocytogenes	≤100	UFC/g

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	 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 CE IT F3Y21 CE Azienda certificata IFS International Food Standard Version 7 da NSF Certification LLC