



## Scheda tecnica

Versione / Data: 18/06/2025

Versione Precedente / Data:

### Dettagli generali:

**Codice articolo:** F3654CA  
**Nome:** PAELLA - MSC  
**Fornitore:** FRoSTA S.r.l.  
Via Ludovico Di Savoia 4A\6B  
00185 Roma  
**Marchio:** FRoSTA

### **Descrizione prodotto:**

Preparazione alimentare a base di riso, filetti di merluzzo\*, cozze atlantiche, mazzancolle indopacifiche e/o gambero indopacifico e ortaggi (19%), surgelata.

### **Ingredienti:**

Riso cotto (56%) (acqua, riso, sale, curcuma), piselli, filetti di MERLUZZO\*(7%), peperoni rossi, acqua, COZZE Atlantiche sgusciate e cotte (4%), MAZZANCOLLA indopacifica e/o GAMBERO indopacifico (4%), pomodori, cipolle, olio di semi di girasole, BURRO, concentrazione di pomodoro, sale, zucchero, olio extravergine di oliva, brodo di CROSTACEI (acqua, GAMBERETTO boreale, pomodori, carote, sale), aglio, paprica, curcuma, pepe nero, pepe di Cayenna.

\*specie ittica impiegata: vedi la lettera riportata in prossimità della data di scadenza:

A: Merluzzo d'Alaska (Theragra chalcogramma) - B: Merluzzo carbonaro (Pollachius virens)

D: Merluzzo del Pacifico (Merluccius productus) - J: Merluzzo sudafricano (Merluccius capensis/paradoxus)

I nostri prodotti sono accuratamente controllati, consigliamo comunque di prestare attenzione alla possibile presenza occasionale di spine e/o frammento di conchiglia.

### **Cross contamination:**

Può contenere grano, orzo, avena, segale, uova, soia, sedano, senape.

### **Peso:**

**Peso totale dichiarato:** 500g

### **Dichiarazione nutrizionale – valore medio per 100g:**

Energia (kJ)	453
(kcal)	108
Grassi [ g ]	3,1
- di cui acidi grassi saturi [ g ]	1,1
Carboidrati [ g ]	15,3
- di cui zuccheri [ g ]	1,5
Fibre * [ g ]	0,9
Proteine [ g ]	4,2
Sale [g]	1,18

\*indicazione volontaria

## **Criteri qualitative:**

### **Analisi sensoriale:**

<b>Parametri</b>	<b>Descrizione</b>
aspetto / colore	Riso con pesce e ortaggi in pezzi
consistenza	Eterogenea
gusto	Tipico degli ortaggi e delle specie ittiche impiegate, leggermente speziato.

### **Criteri microbiologici:**

<i>Parametri</i>	<i>Valore Standard</i>	<i>Metodo</i>
Conta microbica totale	10.000.000 ufc/g	ISO 4833
Enterobacteria	10.000 ufc/g	ISO 21528 mod.
E. coli	100 ufc/g	ISO 16649-1/-2
Lieviti	10.000 ufc/g	ISO 21527
Muffe	1.000 ufc/g	ISO 21527
Stafilococchi coagulasi-positiva	1.000 ufc/g	ISO 6888-1
Listeria monocytogenes	10 ufc/g	ISO 11290-1/-2, ISO 20838
Salmonella	negativa / 25 g	ISO 6579, ISO 20838

### **Modalità di preparazione:**

	<b>Modalità alternativa</b>	<b>Modalità alternativa</b>
	<b>Padella</b>	<b>Microonde</b>
<b>Descrizione:</b>	1. In una PADELLA riscalda 2 cucchiaini di olio e versa il contenuto ancora surgelato di una busta. 2. Cuoci a fiamma vivace per 7 minuti poi a media temperatura per altri 3-4 minuti mescolando di tanto in tanto. Prima di togliere dal fuoco verifica che la Paella abbia raggiunto il grado di cottura desiderato.	1. Metti il contenuto della busta ancora surgelato in un contenitore per MICROONDE senza coperchio. 2. Aggiungi 2 cucchiaini di olio e cuoci a 600 Watt per 8 minuti. Poi mescola e continua la cottura per altri 8 minuti. A fine cottura, prima di servire, mescola bene.

### **Condizioni di stoccaggio e durata minima:**

<b>Temperatura di stoccaggio min. -18°C</b>	
<b>Temperatura di trasporto -18°C, per brevi periodi di tempo -15°C (in linea con la normativa vigente in materia di alimenti surgelati)</b>	
<b>Durabilità minima dalla data di produzione (in adeguate condizioni di stoccaggio nella confezione originale chiusa)</b>	15
<b>Durabilità minima alla consegna:</b>	11

## **Packaging:**

Criterio	Valore
Numero di buste/astucci per unità di vendita	8
Numero di unità di vendita per strato	10
Numero di strati per pallet	11
Numero di unità di vendita per pallet	110
Altezza totale (pallet incluso) [ mm ]	1890

<b>EAN / astuccio/busta:</b>	8052789532496
<b>EAN / unità di vendita (bundle/cartone):</b>	8052789532502

#### Dimensioni [in mm]

	lunghezza	larghezza	altezza
astuccio/busta	220	200	33
unità di vendita	400	240	159

Imballaggio	Imballo	Tipologia	Materiale	Raccolta
	Primario	Astuccio	C/PAP81	Carta
	Secondario	Cartone	PAP20	Carta