

	SCHEDA TECNICA MOD.03/2021	ULTIMA REVISIONE: 16/03/2022	Pagina 1 di 3
PRODOTTO	ANTIPASTO DI MARE IN SALAMOIA - PREPARAZIONE ALIMENTARE A BASE DI PRODOTTI ITTICI COTTI E MARINATI		

DENOMINAZIONE PRODOTTO	ANTIPASTO DI MARE IN SALAMOIA - PREPARAZIONE ALIMENTARE A BASE DI PRODOTTI ITTICI COTTI E MARINATI	
CODICE ARTICOLO	350317	
LINEA PRODOTTO	VASO PLASTICA – PESO NETTO 5,0 kg PESO SGOCCIOLATO 3,0 kg	
IMBALLO e LOGISTICA	VASO 5,5 litri 182,2x 197 mm diametro superiore Scatola 245 x 245 x 200 h Pallet 1200 x 800 1 vaso per cartone, 15 cartoni per piano, max 6 piani= 90 vasi per PLT	
ETICHETTATURA	-Denominazione Prodotto -Lista Ingredienti -Dichiarazione nutrizionale -Modalità di conservazione -N. lotto – Data Scadenza -Peso netto -Ragione Sociale distributore -Numero Autorizzazione CE -Codice EAN	
EAN13	8033219241836	
EAN128	68033219241836	
CODICE DOGANALE	1605 6900 00	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	CONSERVARE TRA 0°C e +4°C; DOPO L'APERTURA CONSERVARE ALLA MEDESIMA TEMPERATURA E CONSUMARE ENTRO 4 GIORNI MANTENENDO IL PRODOTTO AL DI SOTTO DEL LIQUIDO DI GOVERNO	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	-Odore Tipico e gradevole -Sapore tipico di Insalata di mare marinata -Assenza di sostanze estranee	
INGREDIENTI Ingredienti in ordine decrescente stabiliti sulla base di 100 kg di preparazione	Ingredienti: MOLLUSCHI cotti e marinati in proporzione variabile: (TOTANO gigante del Pacifico, POLPO messicano, SEPIA indopacifica, POLPO indopacifico) CROSTACEI cotti e marinati [MAZZANCOLLE Tropicali, conservante: E223, (contiene SOLFITI)], acqua, sale, aceto di vino, zucchero, correttore di acidità: E330, conservanti: E211, E202.	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI Per 100 g	Energia 560 kJ / 133 kcal; Grassi 4,1 g di cui acidi grassi saturi 1,0 g; Carboidrati 5,0 g di cui zuccheri 0,5 g; Proteine 19,0 g; Sale 1,4 g.	
CONSIGLI DI UTILIZZO	Il prodotto è pronto al consumo, si consiglia di sciacquare in acqua corrente prima di condire.	
GARANZIE SULL'ASSENZA DI PARASSITI NEI PRODOTTI ITTICI	Il prodotto è stato sottoposto ad un trattamento termico superiore a 70°C a cuore.	
SHELF LIFE	Al prodotto viene assegnata una scadenza di 60 giorni dalla data di produzione, a condizione che lo stesso venga conservato ad una temperatura tra 0°C e +4°C nella confezione integra	

	SCHEDA TECNICA MOD.03/2021	ULTIMA REVISIONE: 16/03/2022	Pagina 1 di 3
PRODOTTO	ANTIPASTO DI MARE IN SALAMOIA - PREPARAZIONE ALIMENTARE A BASE DI PRODOTTI ITTICI COTTI E MARINATI		

ANALISI SVOLTE ENTRO 48 ORE DAL CONFEZIONAMENTO		
ANALISI MICROBIOLOGICA	UNITA' DI MISURA	VALORE
Microrganismi a 37°C.	UFC/g	< 500.000
Coliformi Totali	UFC/g	Assente
Escherichia Coli	UFC/g	< 10
Salmonella	Assente/presente/25g	Assente
Staphylococcus Aureus	UFC/g	< 10
Listeria Monocytogenes	Assente/presente/25g	Assente
pH		5,10 +/- 0,2

ALLERGENI			
Dichiarazione allergeni secondo le Direttive 2003/89 e 2006/142 CE e successive modifiche			
ALLERGENI	PRESENZA IN RICETTA	PRESENZA IN FABBRICA (anche da altre MP)	POSSIBILE CROSS CONTAMINATION
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut, o loro ceppi ibridi)	NO	SI	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	SI		
Uova e prodotti a base di uova	NO	SI	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	SI	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO	
Frutta a guscio, mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaciù, noci pecan, noci di Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	NO	
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg espressi come SO ₂ nel prodotto finito	SI		
Lupini e prodotti derivati	NO	NO	
Molluschi e prodotti derivati	SI		

	SCHEDA TECNICA MOD.03/2021	ULTIMA REVISIONE: 16/03/2022	Pagina 1 di 3
PRODOTTO	ANTIPASTO DI MARE IN SALAMOIA - PREPARAZIONE ALIMENTARE A BASE DI PRODOTTI ITTICI COTTI E MARINATI		

DICHIARAZIONI
HACCP
Gastronomica Mediterranea s.r.l. garantisce l'applicazione del sistema di Autocontrollo in ottemperanza dei regolamenti CE n. 852/2004, 853/2004 sez. VII, VIII e successive modifiche.
ETICHETTATURA
Il prodotto viene etichettato rispettando il Regolamento UE 1169/2011
ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI
Il prodotto è OGM FREE secondo i Regolamenti CE 1829/2003, 1830/2003
COLORANTI ARTIFICIALI
Non è previsto l'utilizzo di coloranti artificiali
CONFORMITA' DEGLI IMBALLI
Gli imballi utilizzati per il confezionamento del prodotto sono idonei al contatto con gli alimenti