



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 554

Rev 01 del
03/07

UOVA DI RICCIO DI MARE

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Uova di riccio di mare lavorate dal fresco, al naturale.

IMPIEGO

Ideali per realizzare antipasti, per condire primi piatti, per farcire omelette.

INGREDIENTI

Uova di riccio di mare (*paracentrotus lividus*), acqua, sale marino.
Senza coloranti e senza conservanti

Possibili tracce di CROSTACEI, MOLLUSCHI, PESCE

ORIGINE MATERIA PRIMA: Spagna (Galizia)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: eterogeneo, dal rosso porpora ad arancio e verde oliva

Odore: di pesce, assenza di odori anomali

Sapore: di pesce, con nota amara, assenza di sapori anomali

Consistenza: morbida

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale	< 100000	ufc/g
Lieviti	< 100	ufc/g
Muffe	< 100	ufc/g
Salmonella	assente	in 25 g
Lysteria Monocytogenes	< 100	ufc/g
Stafilococcus Aureus	< 100	ufc/g
Bacillus Cereus	< 100	ufc/g
Escherichia Coli	< 10	ufc/g
Coliformi Totali	< 100	ufc/g
Clostridium Perfringens	< 100	ufc/g

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Dopo aver raccolto manualmente, i ricci subiscono un lavaggio sotto acqua corrente. Dopodiché viene estratta la polpa e messa all'interno

Ultimo aggiornamento: 08.04.2015

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 554

Rev 01 del
03/07

UOVA DI RICCIO DI MARE

Pagina 2 di
4

dei bauletti con acqua e sale.

Il prodotto, dosato in scatole in banda stagnata, disareato e aggraffato, viene sottoposto a sterilizzazione che garantisce la stabilità del prodotto nel tempo a temperatura ambiente.

DATI PRODOTTO

Confezione: astuccio
Peso netto: 0,050 kg
Formato di vendita: 24 scatole
Peso sgocciolato dichiarato: 0,045 kg
Peso lordo confezione: 0,050 kg
Peso lordo collo: 1,200 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 48 Mesi
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione
Durata del prodotto aperto: si consuma entro 24 ore
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scat. b.s. easy open salvaroma
Lunghezza: 100,0 mm
Larghezza: 48,0 mm
Altezza: 20,0 mm

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: vassoio in cartone
Lunghezza imballo secondario: 270,0 mm
Larghezza imballo secondario: 205,0 mm
Altezza imballo secondario: 50,0 mm
Dimensione colli in mm: 270*205*50

Ultimo aggiornamento: 08.04.2015
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 554

Rev 01 del
03/07

UOVA DI RICCIO DI MARE

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 14
Strati per pallet: 28
Colli per pallet: 392

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 18
Strati per pallet: 31
Colli per pallet: 558

Container pallet 112X112

Colli per strato: 20
Strati per pallet: 32
Colli per pallet: 640

CODICI EAN

EAN13: 8004980005545
ITF14: 08004980105542

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 386 kJ
Energia: 92 kcal
Grassi: 2,9 g
di cui: acidi grassi saturi: 1,2 g
Carboidrati: 1,0 g
di cui zuccheri: 0,0 g
Proteine: 15,0 g
Sale: 0,70 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 08.04.2015
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 554Rev 01 del
03/07**UOVA DI RICCIO DI MARE**Pagina 4 di
4**Caratteristiche particolari**

Adatto a vegetariani: No

Adatto a vegani: No

Adatto a celiaci: Si

Contiene Alcool: No

Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 5,5 - 6,0

NaCl: 1,0% - 1,8%

Ultimo aggiornamento: 08.04.2015

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: