

Linea blu

Prodotti in salamoia



L'immagine si riferisce al prodotto in secchio

Informazioni tecniche

Ingredienti	GAMBERI, acqua, aceto di vino, sale marino, zucchero, correttori di acidità: acido citrico, gluconedeltalattone; conservanti: benzoato di sodio, metabisOLFITO di sodio. I prodotti a marchio Renna non contengono organismi geneticamente modificati e/o materiale derivato da organismi geneticamente modificati.
Nazione d'origine	Prodotto in ITALIA.
Shelf life	Il prodotto ha una shelf-life 3 mesi. Consumare preferibilmente entro la data di scadenza.
Condizioni di trasporto e stoccaggio	Il prodotto deve essere trasportato e immagazzinato a temperatura compresa fra 0°C e +8°C. Una volta aperta la confezione, il prodotto si conserva per 7 giorni in frigorifero coperto di salamoia.

Lista di allergeni

Nr.	Allergeni	Present/e Assent/e Possibile cross-contamination
01	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Assente
02	Crostacei e prodotti a base di crostacei.	Presente
03	Uova e prodotti a base di uova	Assente
04	Pesce e prodotti a base di pesce	Possibile cross-contamination
05	Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente
06	Soia e prodotti a base di soia	Assente
07	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Assente
08	Frutta a guscio e i loro prodotti	Assente
09	Sedano e prodotti a base di sedano	Possibile cross-contamination
10	Senape e prodotti a base di senape	Assente
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Assente
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	Presente
13	Lupini e prodotti a base di lupini	Assente
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	Possibile cross-contamination



SPECIALITÀ ALIMENTARI

cod. N018 – GAMBERI IN SALAMOIA**Consigli pratici****Descrizione**

Prodotto gastronomico a base di gamberi conservati in salamoia.

Suggerimenti e istruzioni per l'uso

Il prodotto va sgocciolato e servito eventualmente condito con olio e piante aromatiche.

Delizioso e particolarmente gustoso il prodotto può essere apprezzato come antipasto contorno, o per arricchire piatti a base di pasta, riso o cous-cous.

Processo

Il prodotto è scongelato, lavato, cotto e confezionato in salamoia.

Le materie prime sono lavorate seguendo schede di lavorazione e ricette codificate e sono acquistate da fornitori abituali, qualificati dall'azienda, con dichiarazione di conformità a specifiche ed alle norme di legge, inoltre è sottoposta a controllo di qualità e attraverso il codice di produzione, posto su ogni confezione, si possono rintracciare le condizioni di fabbricazione.

L'azienda (Approval number **IT 423 CE**) opera secondo:

- lo Standard **BRC** (Global Standard for Food Safety);
 - lo Standard **IFS Food** (International Standard Food);
 - un Sistema di Gestione per la Sicurezza aziendale **UNI EN ISO 22000**;
 - un Sistema di gestione della Sicurezza e della Salute dei Lavoratori secondo lo Standard **ISO 45001**;
- il **Pacchetto igiene**: il Regolamento (CE)178/2002 completato dai Regolamenti (CE) 852/2004 e 853/2004.

Standard del prodotto**VALORI NUTRIZIONALI**

Riferiti a 100g di prodotto sgocciolato:

Energia	96 kcal	404 kJ
Calorie da grassi	24 kcal	100 kJ
Lipidi totali	2,7 g	
Grassi saturi	0,6 g	
Grassi <i>trans</i>	0 g	
Colesterolo	34 mg	
Sodio	400 mg	
Carboidrati totali	0,9 g	
Fibra	0 g	
Zuccheri	0,9 g	
Proteine	17 g	
Vitamina A	1 µg	
Vitamina C	2 mg	
Calcio	78,4 mg	
Ferro	0 mg	

CARATTERISTICHE CHIMICHE

pH	4.1 ±0.2	Unità di pH
Cloruro di sodio	1	NaCl g / 100g di prodotto

Il prodotto non contiene contaminanti chimici.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (prodotto immesso sul mercato durante il suo periodo di conservabilità)

Carica totale a 30°C	< 10 ⁵ CFU/g
Coliformi	< 10 CFU/g
<i>Escherichia coli</i>	< 10 CFU/g
<i>Staphylococcus aureus coag.+</i>	< 10 ² CFU/g
Clostridi solfito-riduttori	< 10 CFU/g
<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 10 ² CFU/g
Lieviti e muffe	< 10 ⁵ CFU/g

CARATTERISTICHE FISICHE

Il prodotto non contiene contaminanti e materiale estraneo.

Il prodotto finito della linea vassoio attraversa un metal detector, per i parametri di funzionamento ottimizzati per lo specifico tipo di prodotto e confezione contattare l'ufficio commerciale.



SPECIALITÀ ALIMENTARI

cod. N018 – GAMBERI IN SALAMOIA**Confezione**

I vasi sono in vetro, appartenente alla Categoria A, i vassoi sono in polipropilene, i fusti in polipropilene o in polietilene ad alta densità, le buste in polietilene a bassa densità, il laminato trasparente termosaldato in poliammide e polipropilene.

Vasi, fusti, vassoi, laminato e buste sono idonei a contenere alimenti in conformità ai requisiti del Reg CE 1935/2004, Reg CE 852/2004 e 853/2004 e a norme nazionali o specifiche per tipologia di materiale quando previste.

Ogni unità riporta chiaramente in etichetta, il nome del prodotto, il peso netto, il peso sgocciolato, il numero di lotto, il codice EAN e la data di scadenza.

						
	vassoio	Secchio				
Peso netto kg	1,0	1,150	2	3,5	5	10
Peso sgocciolato kg	0,65	0,6	1,1	2,0	3	6
Codice EAN confezione	-	8008177020366	8008177011227			
Codice EAN cartone	-	38008177020367	38008177011228			
Volume confezione (ml)	1050	1180	2000	2600	5000	11000
Misure confezione altezza/larghezza /lunghezza (metri)	0,04x 0,17x 0,30	0,135x0,135 0,135	0,095 x 0,21 x 0,21	0,095 x 0,21x 0,21	0,26 x 0,19 x0,19	0,26 x 0,29x0,29
Confezioni per cartone	4	4	2	2	2	1
Cartoni per pallet	126	64	98	49	42	60
Confezioni per pallet	504	256	196	98	84	60
Disponibilità	-	×	×	×	×	×

Imballo

I prodotti così confezionati ed etichettati sono imballati nei relativi cartoni secondo il formato; su ogni cartone è poi apposta una etichetta uguale a quella delle confezioni in maniera che il ricevente possa identificare la merce in esso contenuta. I cartoni sono conformi alle vigenti norme di atossicità e riciclabilità previste per i prodotti da imballo.

Dopo l'imballo, i cartoni sono sistemati su **europallets (dim. 80x120 cm)** e rivestiti con film di polietilene lineare estensibile con cura affinché non subiscano danni durante il trasporto.

Note

La presente scheda ha validità fino alla data della successiva revisione che annulla e sostituisce ogni versione precedente. Le informazioni qui contenute si basano sullo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze.

Persone da contattare per informazioni tecniche:

Dott.ssa Angela DE PARIGI - (Responsabile di Laboratorio - RLB)

Sig.ra Giuseppina RENNA - (Responsabile della Qualità- RGQ)

Preparato da RLB

Emesso da RGQ

Approvato da AMM



