



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2247

Rev 01 del
03/07

CARPACCIO SPADA DRAGONCELLO E PEPE NERO

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Carpaccio pronto di pesce spada al dragoncello e pepe nero, ottenuto da filetti di pesce ben puliti, sottoposti a salagione ed asciugatura in condizioni di temperatura e umidità controllate.

IMPIEGO

Prodotto pronto all'uso, ideale per antipasti e per farcire pizze e bruschette.

INGREDIENTI

PESCE SPADA (Xiphias gladius, Pescato in Zona di cattura: vedere etichetta) (63%), olio di semi di girasole, sale, destrosio, dragoncello (0,11%), pepe nero (0,11%), aromi naturali.
Attrezzi di pesca: vedere etichetta

Può contenere tracce di **crostacei, molluschi, latte, soia, sedano.**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: beige rosata, con striatura scura, tipica del pesce spada

Odore: di pesce e piante aromatiche

Sapore: delicato di pesce governato in olio e aromatizzato con piante aromatiche e spezie

Consistenza: morbida ed elastica

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Prodotto che per la sua sicurezza microbiologica necessita del mantenimento a temperatura di refrigerazione 0/+4°C.

Per la sua particolare natura non deve essere consumato oltre la data di scadenza impressa sulla confezione.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

CARICA TOTALE BATTERICA	<1000000 UFC/G
E.COLI	<100 UFC/G
BACILLUS CEREUS	<100 UFC/G
LISTERIA MONOCYTOGENES	ASSENTE IN 25 g
SALMONELLA	ASSENTE IN 25 g

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati.

PROCESSO DI LAVORAZIONE

I filetti di pesce spada vengono scongelati, rifilati e sottoposti ad un processo di salatura manuale e lenta asciugatura in celle a temperatura e umidità controllata.

Ultimo aggiornamento: 03.08.2017

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2247

Rev 01 del
03/07

CARPACCIO SPADA DRAGONCELLO E PEPE NERO

Pagina 2 di
4

Il prodotto viene dunque preaffettato, insaporito con spezie e piante aromatiche e governato in olio; segue il confezionamento sottovuoto e il mantenimento a temperatura di refrigerazione.

Greci Industria Alimentare s.p.a.

Via Traversante 58, Ravadese 43122 Parma (Italy).

DATI PRODOTTO

Confezione: vaschetta
Peso netto: 0,150 kg
Formato di vendita: 6 vaschette
Peso lordo confezione: 0,183 kg
Peso lordo collo: 1,195 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Data di scadenza: 40 Giorni
Conservazione prodotto chiuso: a temperat. di refrigerazione
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione
Durata del prodotto aperto: consumare entro 48 ore
Conservaz.durante il trasporto: temperat. refrigerazione(0-4°)

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: vaschetta plast. termosaldato
Lunghezza: 232,0 mm
Larghezza: 152,0 mm
Altezza: 13,0 mm
Peso imballo: 33,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 248,0 mm
Larghezza imballo secondario: 162,0 mm
Altezza imballo secondario: 90,0 mm
Dimensione colli in mm: 248*162*90
Peso imballo secondario: 97,00 g

Ultimo aggiornamento: 03.08.2017
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 2247

CARPACCIO SPADA DRAGONCELLO E PEPE NERO

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 23

Strati per pallet: 11

Colli per pallet: 253

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 19

Strati per pallet: 14

Colli per pallet: 266

Container pallet 112X112

Colli per strato: 0

Strati per pallet: 0

Colli per pallet: 0

CODICI EAN

EAN13: 8004980022474

ITF14: 08004980122471

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1809 kJ

Energia: 433 kcal

Grassi: 40,0 g

di cui: acidi grassi saturi: 5,6 g

Carboidrati: 0,5 g

di cui zuccheri: 0,5 g

Proteine: 18,0 g

Sale: 2,80 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No

Pesce: Presente

Ultimo aggiornamento: 03.08.2017

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2247

Rev 01 del
03/07

CARPACCIO SPADA DRAGONCELLO E PEPE NERO

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

NaCl: 2,5 - 4,0

Ultimo aggiornamento: 03.08.2017

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: