



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

FANTASIA AI FRUTTI DI MARE CON POLPO

Mod 09_03
(rev. 1)
Pagina 1 di 2
Data: 25/08/15

DATI PRODOTTO

| | |
|--|---|
| Nome prodotto: | Preparato per Fantasia ai frutti di mare con polpo |
| Descrizione: | Preparato per Fantasia ai frutti di mare con polpo Miscela di prodotti ittici surgelati |
| Peso: | 1000 g |
| Peso al netto della glassatura: | 820 g |
| Condizioni di conservazione: | - 18 °C: entro la data indicata sulla confezione; - 12 °C: entro 1 mese; - 6 °C: entro 1 settimana; nello scomparto del ghiaccio: entro 3 giorni; in frigorifero: entro 24 ore. |
| Tempo massimo di conservazione: | 540 giorni dalla data di confezionamento |
| Modalità di consumo: | Da consumarsi previa cottura. Una volta scongelato il prodotto, non ricongelare e consumare entro 24 ore dallo scongelamento. |

| INGREDIENTI | | |
|--|---|--|
| Denominazione commerciale | Nome scientifico | Provenienza |
| Calamaro orientale o indiano o indopacifico o del Pacifico* Acqua, sale, correttori di acidità: E330, E331, stabilizzante E451 | <i>Loligo formosana o duvauceli o edulis o chinensis</i> | pescato in Oceano Pacifico centro o nord occidentale o Indiano* con reti da traino o reti da circuizione e da raccolta o reti da imbrocco o reti analoghe |
| Cozze cilene sgusciate | <i>Mytilus chilensis</i> | allevate in Cile |
| Gambero indiano sgusciato* Acqua, sale, correttori di acidità: E330, coloranti: E160e, E162 O Gambero tropicale sgusciato* Acqua, sale, correttori di acidità E330, coloranti: E160e, E162, antiossidante: E223 metabisolfito di sodio | <i>Parapenaeopsis stylifera</i> O <i>Xiphopenaeus kroyeri</i> | pescato in Oceano Indiano O in Oceano Atlantico centro occidentale con reti da traino |
| Vongole del Pacifico | <i>Paphia undulata o Meretrix l.</i> | pescata in Oceano Pacifico centro occidentale o Indiano |
| Polpo o polpo indopacifico o del pacifico* (10%) | <i>Octopus vulgaris o cyaneus o membranaceus o punctatus</i> | pescato in Mar Mediterraneo o in Oceano Pacifico centro o nord occidentale |
| Allergeni: | molluschi, crostacei e solfiti. | |
| O.G.M.: | Gli ingredienti utilizzati non contengono OGM. | |

* a seconda della disponibilità le specie e le provenienze possono variare

**SCHEMA TECNICA PRODOTTO****FANTASIA AI FRUTTI DI MARE CON POLPO**Mod 09_03
(rev. 1)
Pagina 2 di 2
Data: 25/08/15**DATI LOGISTICI**

| | |
|-------------------------------|----------------------------|
| Tipo di confezione: | Descrizione imballo |
| | Busta logo RIVAMAR |
| Confezioni per cartone | 10 |
| Cartoni per bancale | 54 |

CODIFICAZIONE

| | |
|------------------------------|----------------|
| Marchio: | RIVAMAR |
| Codice EAN confezione | 8006628 573454 |
| Codice articolo: | 442 |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| Determinazione | n | c | m | M | Unità di misura |
|---------------------------|---|---|---------|----------------|-----------------|
| Carica microbica mesofila | 5 | 2 | 100.000 | 1.000.000 | UFC/g |
| Coliformi totali | 5 | 2 | 100 | 1.000 | UFC/g |
| Escherichia coli | 5 | 2 | 1 | 10 | UFC/g |
| Stafilococchi aurei | 5 | 2 | 100 | 1000 | UFC/g |
| Salmonella spp. | 5 | 0 | | Assenti in 25g | |
| Listeria monocytogenes | 5 | 2 | 10 | 100 | UFC/g |

n= numero di campioni prelevati per lotto c= numero max ammesso di campioni compresi tra m e M

m= numero microrganismi considerato accettabile; M= numero microrganismi considerato non accettabile

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

| | |
|--------------------|--|
| ODORE | lieve, caratteristico, senza note estranee |
| ASPETTO | caratteristico, regolare, ingredienti a pezzatura tipica e regolare, assenza di grumi di ghiaccio, assenza di sbriciolature, di difettosità evidenti e gravi quali presenza di molluschi estranei, imbrattamenti, unità decolorate, residui di gusci o altro |
| COLORE | caratteristico, assenza di colorazioni e macchiature anomale |
| CONSISTENZA | caratteristica |

CERTIFICAZIONI

| | |
|---|--|
| Certificazioni e adeguamento legislativo | <ul style="list-style-type: none">• Azienda certificata BRC Global Food standard version 6 da NSF Italy• Azienda certificata IFS International Food Standard version 6 da NSF Italy• In azienda è applicato il sistema di autocontrollo HACCP secondo i regolamenti CE 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004 – Pacchetto igiene• Stabilimento autorizzato CE 787 IT |
|---|--|