

## SCHEDA TECNICA

Rev. n° 0 del 25/06/2020

Pag. 1/3

Codice Prodotto	9MX00904
Denominazione Commerciale	Paella surgelata con riso enrobed 1kg
Denominazione legale	Preparazione alimentare precotta e surgelata a base di riso, verdure, molluschi, crostacei e condimento.
Marchio	Jui-Sì

### Composizione

Codice	Componente	%
8RS00107	Riso giallo condito per paella	56,0
8MX00491	Premix pomodoro, zucchine, piselli, cipolla e peperoni	28,0
8MX00492	Premix merluzzo e gamberi	6,0
8ZZ00310	Cozze	6,0
8ZZ00456	Anelli di calamaro	4,0

### Processo produttivo

Alimentazione, dosaggio, miscelazione, confezionamento, stoccaggio

### Caratteristiche organolettiche

Aspetto	Mix di riso giallo precotto condito, pomodoro, cozze, zucchine, piselli, cipolla, calamaro, gamberi, merluzzo e peperoni I.Q.F.
Colore	Caratteristico dei singoli componenti
Odore	Caratteristico dei singoli componenti, senza note anomali
Gusto	Caratteristico del prodotto, senza retrogusti anomali
Consistenza	Caratteristica dei singoli componenti, non flaccida

### Caratteristiche chimico fisiche

Tipiche dei componenti utilizzati

### Dichiarazione Nutrizionale

Valori medi	Per 100 g di prodotto
Energia	572 kJ / 136 kcal
Grassi	4,9 g
di cui acidi grassi saturi	0,5 g
Carboidrati	18 g
di cui zuccheri	1,3 g
Fibre	1,2 g
Proteine	4,4 g
Sale	0,72 g

### Caratteristiche microbiologiche

Parametro	Valore	Metodo
Mesofili totali	Max $5 \times 10^5$ u.f.c./g	ISO 4833:2004
Coliformi totali	Max $1 \times 10^3$ u.f.c./g	ISO 4832:2006
E. coli	Max 10 u.f.c./g	ISO 4832:2006
Listeria monocytogenes	Secondo Reg. CE 1441/2007	ISO 11290-2 (1998)
Salmonella	Ass. / 25 g	ISO 16140:2003

### Caratteristiche Merceologiche (su 1000 g)

Tolleranze e difetti	Valore	Metodo
Riso	Min. 50,0%	p/p
Mix vegetali	Min. 25,0%	p/p
Merluzzo	Min. 2,0%	p/p
Gamberi	Min. 2,0%	p/p
Cozze	Min. 5,0%	p/p
Anelli di calamaro	Min. 3,0%	p/p

# SCHEMA TECNICA

Rev. n° 0 del 25/06/2020

Pag. 2/3

Corpi estranei	Assenti
----------------	---------

## Ingredienti in ordine decrescente

Ingredienti	%
Riso parzialmente cotto (acqua, riso, sale, olio di semi di girasole, curcuma)	48,7
Pomodoro	10,0
Soluzione di condimento	7,3
<i>olio di semi di girasole</i>	3,89
<i>acqua</i>	2,00
<i>cipolla in polvere</i>	0,36
<i>sale</i>	0,29
<i>brodo di vongole</i>	0,29
<i>aglio</i>	0,22
<i>estratto di aragosta</i>	0,07
<i>estratto di granchio</i>	0,07
<i>curcuma</i>	0,07
<i>paprika</i>	0,03
<i>pepe nero</i>	0,01
Cozze	6,0
Zucchine grigliate	5,5
Piselli	5,0
Cipolla bianca grigliata	4,5
Calamaro	4,0
Gamberi	3,0
Merluzzo	3,0
Peperoni cotti al forno	3,0

## Ingredienti da dichiarare in etichetta

Riso parzialmente cotto 48,7% (acqua, riso, sale, olio di semi di girasole, curcuma), vegetali 28% (pomodoro, zucchine grigliate, piselli, cipolla grigliata, peperoni cotti al forno), molluschi 10% (cozze, calamari), olio di semi di girasole, gamberi 3%, merluzzo 3%, acqua, cipolla in polvere, sale, brodo di vongole, aglio, estratto di aragosta, estratto di granchio, curcuma, paprika dolce, pepe nero.

## Contaminanti

Pesticidi e altri contaminanti	Secondo Reg. CE 149/2008, Reg. CE 459/2010, Reg. CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti
O.G.M. e altri trattamenti	Esenti secondo Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 e Dir. 02-03/1999 e successivi aggiornamenti
Allergeni	pesce, molluschi, crostacei: secondo D. Lgs. 114/2006, Reg. 1169/2011 e successivi aggiornamenti

## Codifica Lotto e T.M.C.

Lotto di produzione	LAGGGT	L=lotto, A= ultima cifra dell'anno corrente, GGG=calendario giuliano (es. 001= 1 gennaio), T=turno (A=06:00-14:00;B=14:00-22:00;C=22:00-06:00)
T.M.C.	18 mesi (mm/aaaa)	

## Imballi e confezionamento

	Caratteristica	Codice
Confezione	busta a cuscino	-
Peso confezione	1000 g	-
Bobina	PET 12 my / PE 50 my trasparente multiprodotto Fascia: 470 mm Passo: 360 mm Tara: 11,17 g	3BB00220
Dati da inserire sulla confezione	Lotto, T.M.C., orario, dati legali riportati su file stampatore	-

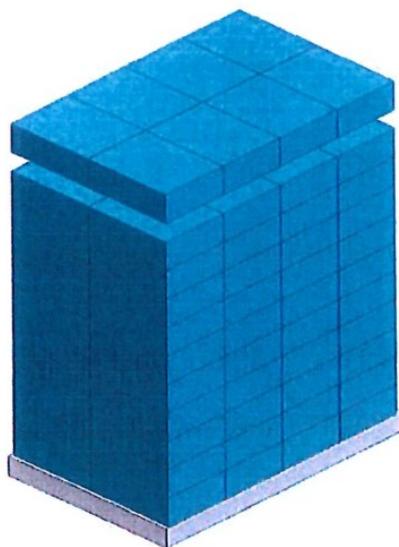
SCHEDA TECNICA

Rev. n° 0 del 25/06/2020

Pag. 3/3

	(vedi foto 1)	
Cartone	391 mm x 291 mm x 150 mm Tipo 7 Avana Tara: 284 g ±5%	3CT00057
Peso netto cartone	6,0 kg	-
Nastro adesivo	Polipropilene Hot Melt Blu 660 m x 50 mm	3NS00004
N° buste per cartone	6	-
N° cartoni per strato	8	-
N° strati per pallet	11	-
N° cartoni per pallet (vedi figura 1)	88	-
Etichetta tracciabilità cartone (vedi figura 2)	93 mm x 130 mm	3ET00131
Etichetta tracciabilità pallet (vedi figura 3)	150 mm x 210 mm	3ET00130
Film estensibile per avvolgimento pallet	LLDPE	3BB00034
Pedana in legno	EPAL 80 cm x 120 cm	3ZZ00021
Peso netto pallet	528,0 kg	-
Temperatura di conservazione	≤ -18°C	-

Figura 1 -Schema di pallettizzazione 8x11:



Approvato da RAQ

29.10.20  
NETTUNO ALIMENTARI S.p.A.  
