

**SAORDELMAR SRL**

Via M. Buonarroti, 2
35010 SAN GIORGIO IN BOSCO (PD) ITALY

Tel. 0039 0499630161 Fax. 0039 0499639546

COD. FISC. E P. IVA 04320610282

Web Site: www.saordelmar.it E-mail: saordelmar@saordelmar.it

Posta certificata: saordelmar@legalmail.it

13

SCHEDA TECNICA

Rev. 1 Data 24/10/2022 Approvato da: Ufficio Qualità

FRITTO MISTO SURGELATO

Cod. Articolo: A317080038F02

EAN ART.: 8033844053798

EAN TOT.: 8033844053798

Unità di vendita: NR

Peso netto: 0,80 kg

INGREDIENTI:

MOLLUSCHI 85%: Totano (pescato in Oceano Pacifico zona FAO 87, correttore di acidità: E331, E500), seppie (pescate in Oceano Pacifico zona FAO 71 e Oceano Indiano zona FAO 51, correttore di acidità: E330, E331, sale); CROSTACEI 7%: mazzancolle [allevate in Ecuador; sale, antiossidanti: E223 (SOLFITI)]; olio di semi di girasole, panatura (farina di FRUMENTO, amido, sale, agenti lievitanti: E500ii, E450i).

SHELF LIFE in giorni: 365**CONFEZIONAMENTO E MODALITA' DI CONSERVAZIONE:**

(-18°C) VEDI DATA CONSIGLIATA SULLA CONFEZIONE / (-12°C)1 MESE / (-6°C)1 SETTIMANA / NELLO SCOMPARTO DEL GHIACCIO 3 GIORNI.

CONSERVARE A -18°C, UNA VOLTA SCONGELATO NON DEVE ESSERE RICONGELATO.

Consigli d'uso

Prodotto parzialmente fritto

Modalità di rigenerazione: da 1 min e 30 sec. a 2 min. con temperatura dell'olio a 180° C.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Anaerobi solfito riduttori	< 100 (UFC/g)
Bacillus cereus presunto	< 1.000 (UFC/g)
Stafilococchi coagulasi positivi	< 1.000 (UFC/g)
Clostridium perfringens	< 100 (UFC/g)
Listeria monocytogenes in 25 g	Assente
Salmonella spp in 25 g	Assente

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

pH:	6,8
Aw:	0,94

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G DI PRODOTTO:

Energia:	677 kJ
Energia:	162 kcal
Grassi:	1,8 g
di cui ac. grassi saturi:	0,5 g
Carboidrati:	9,7 g
di cui zuccheri:	0 g
Proteine:	26,7 g
Sale:	1,3 g

ELENCO ALLERGENI

PRESENZA	TIPOLOGIA
<input checked="" type="checkbox"/>	Cereali contenenti glutine
<input checked="" type="checkbox"/>	Crostacei
<input checked="" type="checkbox"/>	Uova
<input checked="" type="checkbox"/>	Pesce
<input type="checkbox"/>	Arachidi
<input checked="" type="checkbox"/>	Soia
<input checked="" type="checkbox"/>	Latte
<input checked="" type="checkbox"/>	Frutta a guscio
<input checked="" type="checkbox"/>	Sedano
<input checked="" type="checkbox"/>	Senape
<input checked="" type="checkbox"/>	Semi di sesamo
<input checked="" type="checkbox"/>	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂
<input type="checkbox"/>	Lupino
<input checked="" type="checkbox"/>	Molluschi

✓ PRESENTE come ingrediente, aroma, coadiuvante tecnologico

✗ CROSS CONTAMINATION

PALLETTIZZAZIONE:

6 CF da 800 g (400 x 300 mm) per CT (350 x 270 x 180 mm)
Buste in LDPE 4.
Unità di vendita per strato = 8 CT
Numero di strati per pallet = 10
Unità di vendita per pallet = 80 CT

DESTINAZIONE D'USO:

Consumatori in generale, ad eccezione di quelli con allergia specifica agli allergeni indicati nel Regolamento (UE) n° 1169/11 e riportati nelle schede tecniche del prodotto.

MODALITA' DI DISTRIBUZIONE:

Automezzi autorizzati con cassone frigorifero di terzi o propri.

REQUISITI LEGALI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE DEI PRODOTTI

Il prodotto rispetta le normative nazionali ed europee vigenti in ambito alimentare, in conformità con il Regolamento (CE) 852/2004 e s.m.i, il Regolamento (CE) 853/2004 e s.m.i, il Regolamento (UE) 627/2019 e s.m.i, il Regolamento (CE) 2073/2005 e s.m.i, il Regolamento (UE) 1169/2011 s.m.i.