

**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](http://www.saordelmar.it) E-mail: [saordelmar@saordelmar.it](mailto:saordelmar@saordelmar.it)

Posta certificata: [saordelmar@legalmail.it](mailto:saordelmar@legalmail.it)

10

**SCHEDA TECNICA**

Rev. 1 Data 29/03/2022 Approvato da: Ufficio Qualità

**BACCALA' MANTECATO**

Cod. Articolo: A348100011F02

EAN ART.: 8033844050971

EAN TOT.: 8033844050971

M 08.01-2a348

Unità di vendita: NR

Peso netto: 1,00 kg

**INGREDIENTI:**

Olio di semi di girasole (Origine UE/Non UE), PESCE: Stoccafisso reidratato 35% (Gadus morhua, pescato in Oceano Atlantico zona FAO 27); LATTE, sale, amidi, fibre vegetali (bambù, pisello e patata), pepe. Può contenere lische di pesce.

**SHELF LIFE in giorni: 40****CONFEZIONAMENTO E MODALITA' DI CONSERVAZIONE:**

Confezionato in sottovuoto. CONSERVARE IN FRIGO DA 0°C A 4°C E CONSUMARE ENTRO 48 ORE DALL'APERTURA, AVENDO CURA DI MANTENERE IL PRODOTTO APERTO A TEMPERATURA REFRIGERATA

**Consigli d'uso**

Lasciare il prodotto a temperatura ambiente per 5 min. prima di servirlo.

**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

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G DI PRODOTTO:**

Energia:	1746 kJ
Energia:	417 kcal
Grassi:	42,6 g
di cui ac. grassi saturi:	5,0 g
Carboidrati:	1,5 g
di cui zuccheri:	0,9 g
Proteine:	7,4 g
Sale:	1,5 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 <sub>2</sub>
<input type="checkbox"/>	Lupino
<input checked="" type="checkbox"/>	Molluschi

✓ PRESENTE come ingrediente, aroma, coadiuvante tecnologico

✗ CROSS CONTAMINATION

**PALLETIZZAZIONE:**

Vaschetta e Film in PP.  
3 CF da 1000 g (260 x 320 x 52 mm) per CT (350 x 270 x 180 mm)  
Unità di vendita per strato = 8 CT  
Numero di strati per pallet = 8  
Unità di vendita per pallet = 64 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.

**TRATTAMENTO:**

Pastorizzato

**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.