

**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 25/03/2024 Approvato da: Ufficio Qualità

CODE DI MAZZANCOLLE IN SAOR

Cod. Articolo: A155100011V02

EAN ART.: 8033844050995

EAN TOT.: 8033844050995

M 08.01-2a155

Unità di vendita: NR**Peso netto: 1,00 kg****INGREDIENTI:**

Cipolla (origine: Italia), CROSTACEI: code di mazzancolle 36% [allevata in Ecuador, antiossidante: E223 (SOLFITI), fosfati: E450, E451, E452], olio di semi di girasole, aceto di vino [conservante: E224 (SOLFITI)], panatura (farina di GRANO tenero, semola di GRANO duro), zucchero, sale, pepe bianco.

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

Confezionato in sottovuoto. CONSERVARE IN FRIGO DA 0°C A 4°C

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 |

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

| | |
|-----|------|
| pH: | 5.3 |
| Aw: | 0.98 |

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G DI PRODOTTO:

| | |
|---------------------------|----------|
| Energia: | 616 kJ |
| Energia: | 148 kcal |
| Grassi: | 11 g |
| di cui ac. grassi saturi: | 1,2 g |
| Carboidrati: | 4,3 g |
| di cui zuccheri: | 1,7 g |
| Proteine: | 8,2 g |
| Sale: | 0,1 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:

Vaschetta e film in polipropilene
4 CF da 1000 g (260 x 160 x 42 mm) per CT (350 x 270 x 115mm)
Unità di vendita per strato = 8 CT
Numero di strati per pallet = 15
Unità di vendita per pallet = 120 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.