

**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

10

SCHEDA TECNICA

Rev. 1 Data 01/03/2024 Approvato da: Ufficio Qualità

BACCALA' ALLA VICENTINA

Cod. Articolo: A180100012F02

EAN ART.: 8033844051152

EAN TOT.: 8033844051152

Unità di vendita: NR

Peso netto: 1,00 kg

M08.01-2a180

INGREDIENTI:

PESCE: Stoccafisso reidratato 39% (Gadus morhua, pescato in Oceano Atlantico zona FAO 27), Merluzzo 19% (Gadus morhua); LATTE, olio di semi di girasole, cipolla, olio di oliva, sarde (PESCE), amido, fibre vegetali (agrumi e cicoria), BURRO, farina di riso, acciughe (PESCE, sale), aromi (contengono: PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI e loro derivati), Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, lisozima da UOVO), sale, pepe nero, prezzemolo. 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 24 ORE DALL'APERTURA.

Consigli d'uso

Versare il contenuto in una padella e scaldare a fuoco lento per 5 min. oppure forare la confezione e scaldare in microonde a 750 W per 1 min. e 30 sec.

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:	7.2
Aw:	0.94

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G DI PRODOTTO:

Energia:	1050 kJ
Energia:	251 kcal
Grassi:	20,7 g
di cui ac. grassi saturi:	4,1 g
Carboidrati:	3,3 g
di cui zuccheri:	1,3 g
Proteine:	12,9 g
Sale:	1,4 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 in polipropilene - Film in polipropilene

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.