

**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 01/03/2024 Approvato da: Ufficio Qualità

**SEPIE IN UMIDO CON PISELLI**

Cod. Articolo: A279100011F06

EAN ART.: 8033844051060

EAN TOT.: 8033844051060

M 08.01-2a279

Unità di vendita: NR

Peso netto: 1,00 kg

**INGREDIENTI:**

MOLLUSCHI: Seppia 40% (pescato in Oceano Atlantico zona FAO 34, antiossidante: E330); pomodoro (correttore di acidità: acido citrico), piselli 13%, acqua, olio di semi di girasole, cipolla, olio di oliva, soffritto (cipolle, carote, SEDANO), vino, aromi (contengono: PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI e loro derivati), fiocchi di patate, amido, crema di riso, fibre vegetali (carota/bambù), sale, zucchero, spezie.

**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**

Consigli d'uso: Versare il contenuto in una padella e scaldare per qualche minuto.

**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:	6.3
Aw:	0.98

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

Energia:	460 kJ
Energia:	110 kcal
Grassi:	6,8 g
di cui ac. grassi saturi:	0,9 g
Carboidrati:	2,7 g
di cui zuccheri:	1,8 g
Proteine:	8,7 g
Sale:	0,7 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

**PALLETTIZZAZIONE:**

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 = 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.

**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.