

**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

5

SCHEDA TECNICA

Rev. 1 Data 12/06/2023 Approvato da: Ufficio Qualità

INSALATA DI MARE PREMIUM

Cod. Articolo: A454100031F02

EAN ART.: 8033844051138

EAN TOT.: 8033844051138

M08.01.2a454

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

MOLLUSCHI 80%: tentacoli di totano (pescato in Oceano Pacifico zona FAO 87, correttore di acidità: E330, E331), polpo (pescato in Oceano Atlantico zona FAO 34 e Mediterraneo zona FAO 37), manto di totano (pescato in Oceano Pacifico zona FAO 87, sale); CROSTACEI 17%: mazzancolle [allevate in Ecuador, antiossidante: E223 (SOLFITI); fosfati: E450, E451, E452]; olio di semi di girasole, aceto di vino [conservante: E224 (SOLFITI)], sale, aroma naturale.

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

CONSERVARE A -18 °C. UNA VOLTA SCONGELATO NON DEVE ESSERE RICONGELATO E DEVE ESSERE CONSUMATO ENTRO 24 ORE

Consigli d'uso

RIMUOVERE DAL CONGELATORE E LASCIARE IN FRIGO (0 - 4°C) PER 10/12 ORE PRIMA DEL CONSUMO O METTERE IN MICROONDE A 350 W PER CIRCA 5 MINUTI

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

| | |
|----------------------------------|------------------|
| Microrganismi mesofili | < 1.000.000 (UF) |
| E. coli β-glucuronidasi positivi | < 100 (UFC/g) |
| Enterobatteriacee | < 10.000 (UFC/g) |
| Bacillus cereus presunto | < 10.000 (UFC/g) |
| Stafilococchi coagulasi positivi | < 10.000 (UFC/g) |
| Clostridium perfringens | < 100 (UFC/g) |
| Listeria monocytogenes in 25g | Assente |
| Salmonella spp. | Assente |

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G DI PRODOTTO:

| | |
|---------------------------|----------|
| Energia: | 478 kJ |
| Energia: | 114 kcal |
| Grassi: | 3,5 g |
| di cui ac. grassi saturi: | 0,3 g |
| Carboidrati: | 1,7 g |
| di cui zuccheri: | 0,0 g |
| Proteine: | 19,1 g |
| Sale: | 1,8 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 SO2 |
| <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.