

**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.