



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

FRITTO MISTO EXTRA

Mod 09_03
(rev. 1)
Pagina 1 di 2
Data: 18/01/21

DATI PRODOTTO

Nome prodotto:	Fritto misto extra congelato
Descrizione:	Preparato per fritto misto congelato Miscela di prodotti ittici congelati
Peso al netto della glassatura:	1.550g
Condizioni di conservazione:	- 18 °C: entro la data indicata sulla confezione; - 12 °C: entro 1 mese; - 6 °C: entro 1 settimana; nello scomparto del ghiaccio: entro 3 giorni; in frigorifero: entro 24 ore.
Tempo massimo di conservazione:	540 giorni dalla data di confezionamento
Modalità di consumo:	Da consumarsi previa cottura. Una volta scongelato il prodotto, non ricongelare e consumare entro 24 ore dallo scongelamento.

INGREDIENTI		
Denominazione commerciale	Nome scientifico	Provenienza
Molluschi 80%		
Anelli di Totano atlantico Acqua, sale, antiossidanti: E301, stabilizzanti: E339**	<i>Illex argentinus</i>	pescato in Atlantico sud occidentale con ami e palangari
Calamaro del Pacifico o indopacifico* Correttori di acidità E330, E331**	<i>Uroteuthis chinensis o duvauceli o edulis</i>	Pescato in Oceano Pacifico nord o centro occidentale o Indiano Con reti da traino
Seppia indopacifica o del Pacifico* Correttori di acidità E330, E331**	<i>Sepia pharaonis o aculeata o Sepiella inermis o japonica</i>	pescata in Oceano Pacifico centro occidentale o Indiano occidentale con reti da traino o nasse e trappole
Fettucce di Totano gigante del Pacifico Acqua, sale, correttori di acidità: E330, E331, Stabilizzanti: E450, E451, E452**	<i>Dosidiscus gigas</i>	pescato in Oceano Pacifico sud orientale con reti da traino o ami e palangari
Crostacei 20%		
Gambero indopacifico o monocero scottato sgusciato* Acqua, sale, correttori di acidità: E330, coloranti E160e, E162**	<i>Parapeneopsis stylifera o Metapenaeus monoceros</i>	pescato in Oceano Indiano orientale e occidentale con reti da traino
Mazzancolle tropicali precotte intere con carapace Antiossidante: E224 metabisolfito di potassio, antiagglomerante: E504i	<i>Litopenaeus vannamei</i>	Allevate in Thailandia o Indonesia o in Ecuador
Allergeni:	molluschi, crostacei e solfiti. Può contenere tracce di pesce.	
O.G.M.:	Gli ingredienti utilizzati non contengono OGM.	

* In base alla disponibilità del prodotto le specie indicate e le zone di provenienze possono variare

** gli additivi utilizzati sono soggetti a variazioni in base alla materia prima utilizzata



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

FRITTO MISTO EXTRA

Mod 09_03
(rev. 1)
Pagina 2 di 2
Data: 18/01/21

DATI LOGISTICI

Tipo di confezione:	Descrizione imballo
	Busta trasparente + logo JESOLPESCA
Confezioni per cartone	3
Cartoni per bancale	70

CODIFICAZIONE

Marchio:	JESOLPESCA
Codice EAN busta	8032484 070394
Codice EAN cartone	8032484 072138
Codice articolo	2063

VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)

ENERGIA	kcal	52
	kJ	218
Grassi		1.0g
di cui saturi		0.6g
Carboidrati		0.7g
di cui zuccheri		0.0g
Proteine		10.2g
Sale		0.7g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Determinazione	n	c	m	M	Unità di misura
Carica microbica mesofila	5	2	100.000	1.000.000	UFC/g
Coliformi totali	5	2	100	1.000	UFC/g
Escherichia coli	5	2	1	10	UFC/g
Stafilococchi aurei	5	2	100	1000	UFC/g
Salmonella spp.	5	0		Assenti in 25g	
Listeria monocytogenes	5	2	10	100	UFC/g

n= numero di campioni prelevati per lotto c= numero max ammesso di campioni compresi tra m e M

m= numero microrganismi considerato accettabile; M= numero microrganismi considerato non accettabile

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ODORE	lieve, caratteristico, senza note estranee
ASPETTO	caratteristico, regolare, ingredienti a pezzatura tipica e regolare, assenza di grumi di ghiaccio, assenza di sbriciolature, di difettosità evidenti e gravi quali presenza di molluschi estranei, imbrattamenti, unità decolorate, residui di gusci o altro
COLORE	caratteristico, assenza di colorazioni e macchiature anomale
CONSISTENZA	caratteristica

CERTIFICAZIONI

Certificazioni e adeguamento legislativo	<ul style="list-style-type: none">• Azienda certificata BRC Global Food standard version 8 da NSF Certification UK Ltd• Azienda certificata IFS International Food Standard version 6 da NSF Certification UK Ltd• In azienda è applicato il sistema di autocontrollo HACCP secondo i regolamenti CE 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004 – Pacchetto igiene• Stabilimento autorizzato CE 787 IT
---	--