



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

CANOCCHIE DELL'ADRIATICO

Mod 09_03
(rev. 1)
Pagina 1 di 2
Data: 09/10/19

DATI PRODOTTO

Nome prodotto:	Canocchie dell'Adriatico precotte surgelate
Descrizione:	Canocchie dell'Adriatico precotte surgelate
Peso al netto della glassatura:	1350g
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:	450 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. Per la modalità di preparazione, far riferimento all'etichetta.

INGREDIENTI

Denominazione commerciale	Nome scientifico	Provenienza
Canocchia	<i>Squilla mantis</i>	pescata in Mar Mediterraneo centrale FAO 37.2.1 Mar Adriatico con reti da traino
Allergeni:	crostacei	
O.G.M.:	Gli ingredienti utilizzati non contengono OGM.	

DATI LOGISTICI

Tipo di confezione:	Descrizione imballo
	Vassoio bianco (mis. L.32 x P.26 x H.65 cm)
Confezioni per cartone:	4
Cartoni per strato:	8
Numero strati:	6
Dimensione cartone (cm):	L.40 x P.30,5 x H.31,5 cm
Peso lordo cartone (kg):	6,5 kg
Cartoni per bancale:	48
Altezza pallet (cm):	204 (compreso zoccolo)

CODIFICAZIONE

Marchio:	RIVAMAR
Codice articolo:	2517 (cod. su peso al netto della glassatura)

**SCHEMA TECNICA PRODOTTO****CANOCCHIE DELL'ADRIATICO**Mod 09_03
(rev. 1)
Pagina 2 di 2
Data: 09/10/19

Codice INTRASTAT:	1605 4000
Codice EAN vassoio:	8006628 225179
Codice EAN cartone:	8006628 225179 + EAN128

VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)

ENERGIA	kcal	81
	kJ	342
Grassi		1.9g
di cui saturi		0.8g
Carboidrati		0.0g
di cui zuccheri		0.0g
Proteine		16.0g
Sale		0.9g

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 ORGANOLETICHE

ODORE	caratteristico, senza note estranee
ASPETTO	regolare, assenza di difettosità
COLORE	carne bianca, assenza di imbrunimenti, assenza di colorazioni e macchiature anomale
CONSISTENZA	carne morbida e compatta

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
---	--