



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

POLPO INDOPACIFICO COTTO TAGLIATO

Mod 09_03
(rev. 1)
Pagina 1 di 2
Data: 21/01/19

DATI PRODOTTO

Nome prodotto:	Polpo indopacifico cotto tagliato surgelato
Descrizione:	Polpo indopacifico cotto tagliato surgelato
Peso:	1000g
Peso al netto della glassatura:	800g
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:	Una volta scongelato il prodotto, non ricongelare e consumare entro 24 ore dallo scongelamento. Il prodotto è già pronto da condire. Il prodotto non è soggetto a cali di peso.

INGREDIENTI		
Denominazione commerciale	Nome scientifico	Provenienza
Polpo indopacifico Acqua, sale, antiossidante: metabisolfito di sodio (E223)	<i>Octopus cyanea</i>	pescato in Oceano Pacifico centro occidentale con ami e palangari
Allergeni:	molluschi e solfiti.	
O.G.M.:	Gli ingredienti utilizzati non contengono OGM.	

DATI LOGISTICI	
Tipo di confezione:	Descrizione imballo
	Busta litografata
Confezioni per cartone	10
Cartoni per bancale	56

CODIFICAZIONE	
Marchio:	RIVAMAR
Codice EAN confezione:	8006628 000042
Codice EAN cartone:	8006628 000042
Codice articolo:	2042 o 402

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO****POLPO INDOPACIFICO COTTO TAGLIATO**Mod 09_03
(rev. 1)
Pagina 2 di 2
Data: 21/01/19**VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)**

ENERGIA	kcal	62
	kJ	260
Grassi		1.0g
di cui saturi		1.0g
Carboidrati		1.0g
di cui zuccheri		0.0g
Proteine		12.0g
Sale		1.2g

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**

- Azienda certificata BRC Global Food standard version 7 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