



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

SCOGLIO DEL MARINAIO

Mod 09_03
(rev. 1)
Pagina 1 di 2
Data: 08/03/21

DATI PRODOTTO

Nome prodotto:	Scoglio del Marinaio congelato
Descrizione:	Preparato per scoglio del Marinaio Miscela di prodotti ittici congelati
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:	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%		
Ciuffi e anelli di Calamaro indopacifico o del Pacifico * Acqua, sale, correttore di acidità E330, E331**	<i>Uroteuthis duvauceli o edulis o chinensis</i>	pescato in Oceano Pacifico nord o centro occidentale o Indiano occidentale o orientale con reti da traino o ami e palangari
Cozze cilene sgusciate e mezzo guscio	<i>Mytilus chilensis</i>	allevate in Cile
Vongole del Pacifico sgusciate	<i>Paphia undulata o textile</i>	pescate in Oceano Pacifico centro occidentale con draghe
Vongole del Pacifico con guscio	<i>Meretrix lyrata</i>	pescate in Oceano Pacifico nord o centro occidentale con draghe
Crostacei 20%		
Gamberetto boreale* e**	<i>Pandalus borealis</i>	pescato in Atlantico nord occidentale con reti da traino o reti da circuizione e da raccolta o reti da imbrocco e reti analoghe
Code di Gamberone indopacifico* sgusciati* Acqua, sale, correttori di acidità: E330, antiossidante: E223 metabisolfito di sodio**	<i>Metapenaeus spp.</i>	Pescati in Oceano Indiano occidentale ed orientale o allevato in Bangladesh con reti da traino
Allergeni:	molluschi, crostacei e solfiti. Può contenere tracce di pesce.	
O.G.M.:	Gli ingredienti utilizzati non contengono OGM.	

* In base alla disponibilità le specie e le provenienze possono variare

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



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

SCOGLIO DEL MARINAIO

Mod 09_03
(rev. 1)
Pagina 2 di 2
Data: 08/03/21

DATI LOGISTICI

Tipo di confezione:	Descrizione imballo
	Busta litografata "mare"
Confezioni per cartone	5 o 10
Cartoni per strato	8
Cartoni per bancale	56 (se cartone da 5 buste) o 88 (se cartone da 10 buste)

CODIFICAZIONE

Codice EAN confezione	8006628 655556
Codice EAN cartone:	8006628 121259
Codice articolo:	2125

VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)

ENERGIA	kcal	88
	kJ	370
Grassi		1.7g
di cui saturi		1.0g
Carboidrati		3.4g
di cui zuccheri		0.0g
Proteine		15.0g
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 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
---	--