



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

ZUPPA DI PESCE

Mod 09_03
(rev. 1)
Pagina 1 di 2
Data: 14/05/21

DATI PRODOTTO

Nome prodotto:	ZUPPA DI PESCE congelata
Descrizione:	Preparato per zuppa di pesce congelata
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 (70%)		
Cozze cilene sgusciate	<i>Mytilus chilensis</i>	allevate in Cile
Ciuffi 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 e /o ami e palangari
Seppia indopacifica o del Pacifico scottata* 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
Anelli di Totano atlantico Acqua, sale, correttori di acidità: E330, stabilizzanti: E452**	<i>Illex argentinus</i>	pescato in Oceano Atlantico sud occidentale con reti da traino o ami e palangari
Pesce (23%)		
Trance di merluzzo (o nasello) atlantico	<i>Merluccius hubbsi</i>	pescato in Oceano Atlantico sud occidentale con reti da traino
Trance di Scorfano atlantico* Stabilizzante: E451	<i>Sebastes mentella</i>	Pescato in Atlantico nord orientale o occidentale o Pacifico nord orientale con reti da traino
Crostacei (7%)		
Code di gamberone indopacifico* correttori di acidità: E330, antiossidante: E223 metabisolfito di sodio	<i>Metapenaeus spp.</i>	pescati in Oceano Indiano occidentale ed orientale con reti da traino, reti da imbrocco e reti analoghe
Allergeni:	molluschi, pesci, crostacei e solfiti. Gli allergeni presenti variano in base alla materia prima utilizzata – fare riferimento all'etichetta del prodotto.	
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

ZUPPA DI PESCE

Mod 09_03
(rev. 1)
Pagina 2 di 2
Data: 14/05/21

DATI LOGISTICI

Tipo di confezione:	Descrizione imballo
	Busta Rivamar
Confezioni per cartone	10
Cartoni per bancale	56

CODIFICAZIONE

Marchio:	RIVAMAR
Codice EAN confezione	8006628 700058
Codice EAN cartone:	8006628 120290
Codice articolo:	2029

VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)

ENERGIA	kcal	78
	kJ	330
Grassi		2.2g
di cui saturi		0.7g
Carboidrati		2.0g
di cui zuccheri		0.0g
Proteine		13.0g
Sale		0.5g

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
---	--