



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

ANTIPASTO DI MARE

Mod 09_03
(rev. 1)
Pagina 1 di 2
Data: 24/06/21

DATI PRODOTTO

Nome prodotto:	Antipasto di mare congelato
Descrizione:	Preparato per ANTIPASTO DI MARE congelato
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 64 %		
Cozze cilene sgusciate	<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
Seppia indopacifica o del Pacifico* Correttori di acidità E330, E331**	<i>Sepia pharaonis o aculeata o lycidas o Sepiella inermis o japonica</i>	Pescata in Oceano Pacifico centro occidentale e Indiano occidentale Con reti da traino o con draghe
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
Preparazione a base di surimi (polpa di pesce , stabilizzanti: sorbitolo E420, difosfati E450, trifosfati E451, polifosfati E452, acqua; albume d' uovo in polvere reidratato, amido , olio di colza, proteine della soia , sale, zucchero, amido acetilato E1420, aroma di granchio , esaltatori di sapidità: E621, E635; coloranti: E160c, E120) **		
Crostacei 16%		
Gambero indopacifico sgusciato* Acqua, sale, correttori di acidità: E330, coloranti: E160e, E162**	<i>Parapenaeopsis stylifera</i>	pescato in Oceano Indiano occidentale ed orientale FAO 51 e 57 con reti da traino
Allergeni:	molluschi, crostacei, glutine, pesce e proteine dell'uovo. Può contenere tracce di solfiti.	
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

ANTIPASTO DI MARE

Mod 09_03
(rev. 1)
Pagina 2 di 2
Data: 24/06/21

DATI LOGISTICI

Tipo di confezione:	Descrizione imballo
	Busta logo JESOLPESCA
Confezioni per cartone	5
Cartoni per bancale	88

CODIFICAZIONE

Marchio:	JESOLPESCA
Codice EAN confezione:	8032484 075443
Codice EAN cartone:	8032484 075450
Codice articolo:	2016

VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)

ENERGIA	kcal	69
	kJ	290
Grassi		1.5g
di cui saturi		0.8g
Carboidrati		1.8g
di cui zuccheri		0.0g
Proteine		11.7g
Sale		0.8g

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
---	--