



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

GRAN COCKTAIL DI MARE con POLPO

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

DATI PRODOTTO

Nome prodotto:	Gran cocktail di mare con polpo congelato
Descrizione:	Gran cocktail di mare con polpo congelato 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 83%		
Cozze cilene sgusciate	<i>Mytilus chilensis</i>	Allevate in Cile
Vongole del Pacifico sgusciate *	<i>Paphia undulata o textile</i>	Pescata in Oceano Pacifico centro occidentale con draghe
Tentacoli di Totano gigante del Pacifico Stabilizzanti: E450, E451, E452 **	<i>Dosidicus gigas</i>	pescato in Oceano Pacifico sud orientale con reti da traino o ami e palangari
Anelli di calamaro del Pacifico o indopacifico* Acqua, sale, correttore di acidità E330, E331**	<i>Uroteuthis chinensis o duvauceli o edulis</i>	pescato in Oceano Pacifico nord o centro occidentale o Indiano occidentale o orientale con reti da traino
Polpo indopacifico o del Pacifico (10%) Antiossidante: E223 metabisolfito di sodio	<i>Octopus cyanea o membranaceus o punctatus</i>	Pescato in Oceano Pacifico centro o nord occidentale o Indiano con reti da traino o nasse e trappole o ami e palangari
Crostacei 17%		
Gamberi indopacifici sgusciati* Acqua, sale, correttore di acidità: E330**	<i>Parapenaeopsis stylifera</i>	Pescati in Oceano Indiano occidentale ed orientale con reti da traino
Allergeni:	molluschi, crostacei e solfiti. Può contenere tracce di pesce.	
O.G.M.:	Gli ingredienti utilizzati non contengono OGM.	

* Le specie indicate possono variare in base alla disponibilità del prodotto.

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



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

GRAN COCKTAIL DI MARE con POLPO

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

DATI LOGISTICI

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

CODIFICAZIONE

Marchio:	JESOLPESCA
Codice EAN confezione:	8032484 075429
Codice EAN cartone:	8032484 075436
Codice articolo:	7046

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
---	--