



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

PAELLA

Mod 09\_03  
(rev. 1)  
Pagina 1 di 2  
Data: 10/09/21

## DATI PRODOTTO

<b>Nome prodotto:</b>	<b>PAELLA surgelata</b>
<b>Descrizione:</b>	Preparazione alimentare a base di riso (53%) e molluschi (26%) e crostacei (3%) surgelati
<b>Peso netto:</b>	<b>1000 g</b>
<b>Condizioni di conservazione:</b>	- 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.
<b>Tempo massimo di conservazione:</b>	540 giorni dalla data di confezionamento
<b>Modalità di consumo:</b>	Da consumarsi previa cottura. Una volta scongelato il prodotto, non ricongelare e consumare entro 24 ore dallo scongelamento.

INGREDIENTI		
Denominazione commerciale	Nome scientifico	Provenienza
Riso (acqua, riso, olio di semi di girasole, sale, curcuma)		
Cozze cilene sgusciate	<i>Mytilus chilensis</i>	allevate in Cile
Sugo in pellet (polpa di pomodoro, PESCE (filetti di <b>Mostella</b> , <b>vongole</b> , ciuffi di <b>calamari</b> , <b>gamberi</b> del mare del Nord), brodo di <b>molluschi</b> (acqua, olio di girasole, farina di <b>grano</b> tenero, estratto naturale di <b>molluschi</b> ), olio di girasole, olio extra vergine di oliva, vino, sale prezzemolo, scalogno, aglio, peperoncino**		
Piselli		
Anelli di <b>calamaro</b> del Pacifico o indopacifico* Correttori di acidità E330, E331**	<i>Uroteuthis duvauceli o edulis o chinensis</i>	pescato in Oceano Pacifico nord ovest o occidentale centrale (FAO 61 – 71) o Indiano occidentale (FAO 51) con reti da traino
<b>Vongole</b> del Pacifico sgusciate, sale	<i>Paphia undulata o textile</i>	pescate in Oceano Pacifico centro occidentale con draghe o reti da circuizione e da raccolta
<b>Gambero</b> indopacifico sgusciato* Acqua, sale, correttori di acidità: E330	<i>Parapenaeopsis stylifera o Metapenaeus spp</i>	pescato in Oceano Indiano occidentale e orientale con reti da traino
Acqua		
<b>Allergeni:</b>	molluschi, pesci, crostacei e glutine. Può contenere tracce di solfiti e sedano.	
<b>O.G.M.:</b>	Gli ingredienti utilizzati non contengono OGM.	

\* In base alla disponibilità del prodotto le specie indicate e le zone di provenienze possono variare

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



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

## PAELLA

Mod 09\_03  
(rev. 1)  
Pagina 2 di 2  
Data: 10/09/21

## DATI LOGISTICI

<b>Tipo di confezione:</b>	<b>Descrizione imballo</b>
	Vassoio
<b>Confezioni per cartone</b>	7
<b>Dimensioni cartone</b>	305(P) x 400(L) x315(H)
<b>Cartoni per strato</b>	8
<b>Strati per bancale</b>	6
<b>Cartoni per bancale</b>	48

## CODIFICAZIONE

<b>Marchio:</b>	RIVAMAR
<b>Codice EAN unità vendita:</b>	8006628 004385
<b>Codice EAN cartone:</b>	8006628 104382
<b>Codice articolo:</b>	438

## VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)

ENERGIA	kcal	110
	kJ	467
Grassi		1.6g
di cui saturi		0.3g
Carboidrati		19.1g
di cui zuccheri		0.0g
Proteine		4.6g
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 ORGANOLETICHE

<b>ODORE</b>	lieve, caratteristico, senza note estranee
<b>ASPETTO</b>	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
<b>COLORE</b>	caratteristico, assenza di colorazioni e macchiature anomale
<b>CONSISTENZA</b>	caratteristica

## CERTIFICAZIONI

<b>Certificazioni e adeguamento legislativo</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Azienda certificata BRC Global Food standard version 8 da NSF Certification UK Ltd</li><li>• Azienda certificata IFS International Food Standard version 6 da NSF Certification UK Ltd</li><li>• In azienda è applicato il sistema di autocontrollo HACCP secondo i regolamenti CE 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004 – Pacchetto igiene</li><li>• Stabilimento autorizzato CE 787 IT</li></ul>
---	--