

  	SCHEDA TECNICA N. 027M1	DATA COMPILAZIONE: 07/11/2022	REVISIONE:0
	ELABORATA DA: RCQ	VERIFICATO DA: DIR	APPROVATO DA: DIR
	Claudia Croci	Mario Andrenacci	Mario Andrenacci

Denominazione commerciale	PANNOCCHIE INTERE COTTE 4x1Kg	
	PESO NETTO SGOCCIOLATO 1 kg CONGELATE	
Denominazione di vendita	Pannocchie Cotte	
Codice articolo	FPANINT029	
Ingredienti	PANNOCCHIE (<i>Squilla mantis</i>), pescato in Mar Mediterraneo sottozona FAO 37.2.1, Mare Adriatico, con rete da traino, antiossidanti METABISOLFITO DI SODIO, contiene SOLFITI. Può contenere tracce di PESCE, MOLLUSCHI, SEDANO, SENAPE, GLUTINE e SOIA	
Preparazione	Utilizzare il prodotto senza scongelare	
Glassatura	Compensata	
Caratteristiche organolettiche del prodotto	DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: Pannocchie intere.	
	COLORE: Tipico del prodotto	
	ODORE: colorazione bianco-grigiastra madreperlata	
	ASPETTO: Tipico del prodotto	
	SAPORE: Tipico del prodotto	
	CONSISTENZA: Polpa salda e compatta	
	Verificato sul prodotto sottoposto a cottura come da istruzioni per l'uso	
Descrizione dei controlli effettuati sul prodotto	Sulle materie prime in ingresso, durante il processo produttivo e sul prodotto finito come da Manuale aziendale HACCP. A campione sul prodotto finito controlli chimici e microbiologici.	
Caratteristiche microbiologiche	PARAMETRI	VALORI
	Carica microbica mesofila	Ufc/g < 1.000.000
	Escherichia Coli	Ufc/g <100
	Stafilococchi coag +	Ufc/g <100
	Salmonella spp	Assente 25 g
	Listeria monocytogenes	Limiti previsti dalla O.M. 7/12/93 e S.m.
Caratteristiche chimiche	PARAMETRI	VALORI
	ABVT	<100
	HG	Reg. CE 1881/06 e Successive modifiche e integrazioni
	Cd	Reg. CE 1881/06 e Successive modifiche e integrazioni
	Pb	Reg. CE 1881/06 e Successive modifiche e integrazioni
	Diossine	Reg. CE 1881/06 e Successive modifiche e integrazioni
	IPA	Reg. CE 1881/06 e Successive modifiche e integrazioni

  	SCHEDA TECNICA N. 027M1	DATA COMPILAZIONE: 07/11/2022	REVISIONE:0
	ELABORATA DA: RCQ	VERIFICATO DA: DIR	APPROVATO DA: DIR
	Claudia Croci	Mario Andrenacci	Mario Andrenacci

Modalità di conservazione	<p>Il prodotto deve essere conservato a una temperatura in grado di garantire la temperatura a cuore del prodotto di -18°C</p> <p>CONSERVAZIONE DOMESTICA: Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato. Deve essere conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore, previa cottura.</p>																																										
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>**** o ***</th> <th colspan="2">Nel congelatore -18°C vedi data consigliata</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>** - 12 °C</td> <td>1 mese</td> <td></td> </tr> <tr> <td>* - 6° C</td> <td>1 settimana</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Nello scomparto del ghiaccio</td> <td>3 giorni</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			**** o ***	Nel congelatore -18°C vedi data consigliata		** - 12 °C	1 mese		* - 6° C	1 settimana		Nello scomparto del ghiaccio	3 giorni																													
**** o ***	Nel congelatore -18°C vedi data consigliata																																										
** - 12 °C	1 mese																																										
* - 6° C	1 settimana																																										
Nello scomparto del ghiaccio	3 giorni																																										
Valori Nutrizionali	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>VALORE</th> <th>u.m.</th> <th>% RI</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valore Energetico</td> <td>330</td> <td>kJ</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>Valore Energetico</td> <td>79</td> <td>kcal</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>3,55</td> <td>g</td> <td>5%</td> </tr> <tr> <td>di cui acidi grassi saturi</td> <td>1,03</td> <td>g</td> <td>5%</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>0,45</td> <td>g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td>0,21</td> <td>g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Fibre</td> <td>0</td> <td>g</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>11,25</td> <td>g</td> <td>23%</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>1,37</td> <td>g</td> <td>23%</td> </tr> </tbody> </table> <p>RI=Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000 Kcal)</p>				VALORE	u.m.	% RI	Valore Energetico	330	kJ	4%	Valore Energetico	79	kcal	4%	Grassi	3,55	g	5%	di cui acidi grassi saturi	1,03	g	5%	Carboidrati	0,45	g	0%	di cui zuccheri	0,21	g	0%	Fibre	0	g	-	Proteine	11,25	g	23%	Sale	1,37	g	23%
	VALORE	u.m.	% RI																																								
Valore Energetico	330	kJ	4%																																								
Valore Energetico	79	kcal	4%																																								
Grassi	3,55	g	5%																																								
di cui acidi grassi saturi	1,03	g	5%																																								
Carboidrati	0,45	g	0%																																								
di cui zuccheri	0,21	g	0%																																								
Fibre	0	g	-																																								
Proteine	11,25	g	23%																																								
Sale	1,37	g	23%																																								
Idoneità all'imballo	<p>I diversi materiali di imballaggio e i sistemi di confezionamento impiegati assicurano protezione all'alimento, prevenendo qualsiasi tipo di contaminazione esterna (chimica, fisica e microbiologica), senza modificarne in nessun modo le caratteristiche organolettiche e fisiche del prodotto.</p> <p>In accordo alle informazioni reperite dai nostri fornitori, gli imballi utilizzati per il confezionamento dei prodotti sono per alimenti e/o possono venire a contatto con alimenti in conformità a al D.M.21 marzo 1973 e s.m., al DPR 777/82 e s.m., al Reg. CE 1935/2004, al Reg CE 2023/2006 ed al Reg. (UE) 10/2011 s.m.</p>																																										
Confezione	Vassoio in polistirolo barrierato termosaldato con film di plastica a marchio Frigostar																																										
Confezioni per cartone	4 Vassoi																																										
Dimensione Vassoio	Lung. 320x Prof. 26x Alt. 40 mm																																										
Imballaggio secondario	Cassa americana in cartone ondulato per alimenti di colore bianco sigillato con nastro adesivo trasparente																																										
Dimensione cartone	Lung. 395 x Prof.300 x Alt.235 mm																																										
Pellettizzazione	Tipo di Pallet	E-PAL EUR 80x120x15 cm																																									
	N° di cartoni per strato su pallet	10 Ct																																									
	N° di strati di cartoni su pallet	7 Ct																																									
	Totale cartoni per pallet	70 Ct																																									
	Peso lordo Pallet	370 Kg circa																																									
Shelf life	24 mesi dalla data di primo congelamento																																										
Codice Ean	8020772016759																																										
Autorizzazione CE	Prodotto e confezionato nello stabilimento IT 220 CE																																										

  	SCHEDA TECNICA N. 027M1	DATA COMPILAZIONE: 07/11/2022	REVISIONE:0
	ELABORATA DA: RCQ	VERIFICATO DA: DIR	APPROVATO DA: DIR
	Claudia Croci	Mario Andrenacci	Mario Andrenacci

Allergeni	Allergeni alimentari	Presenza diretta	Assenza	Possibile Contaminazione Si/No
		Cereali contenente glutine e prodotti derivati		X
	Crostacei e prodotti derivati	X		
	Uova e prodotti derivati		X	
	Pesce e prodotti derivati		X	SI
	Arachidi e prodotti derivati		X	
	Soia e prodotti derivati		X	SI
	Latte e prodotti derivati (compresi lattosio)		X	
	Frutta a guscio		X	
	Sedano e prodotti derivati		X	SI
	Senape e prodotti derivati		X	SI
	Semi di sesamo e prodotti derivati		X	
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	X		
	Lupini e prodotti derivati		X	
	Molluschi e prodotti derivati		X	SI
Modificazioni Genetiche	In accordo alle informazioni reperite dai nostri fornitori, le materie prime utilizzate per la preparazione del prodotto non contengono e non sono ottenute da organismi geneticamente modificate in conformità al Reg. CE 1829/2003 ed al Reg. CE 1830/2003 e s.m.			
Radiazioni ionizzanti	Il prodotto e le materie prime non sono stati sottoposti a radiazioni ionizzanti			
Lotto	AAGGG - AA = ultima cifra (ES. 22 per anno 2022) GGG= giorno progressivo dell'anno solare (ES. 215 PER IL 215° giorno dell'anno solare)			
T.M.C (Termine Minimo di Conservazione)	GG/MM/AA – 24 mesi dalla data di primo congelamento – Tempo minimo residuo 12 mesi			
Trasporto	Tramite vettore o mezzo proprio isoteramico refrigerato a temperatura controllata e registrata compresa tra – 18 °C e – 22°C			