



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

GAMBERI BIANCHI

Mod 09_03
(rev. 1)
Pagina 1 di 2
Data: 05/06/23

DATI PRODOTTO

Nome prodotto:	Gamberi bianchi surgelati Origine: ITALIA
Descrizione:	Gamberi bianchi surgelati
Peso al netto della glassatura:	500g
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
Gambero bianco Antiossidanti: E221 solfito di sodio, E223 metabisolfito di sodio. **	<i>Pasiphaea rivado</i>	pescato in Mar Mediterraneo FAO 37 (Le sottozone di pesca sono specificate in etichetta), con reti da traino
Allergeni:	Crostacei e solfiti Può contenere pesce e molluschi .	
O.G.M.:	Gli ingredienti utilizzati non contengono OGM.	

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

DATI LOGISTICI

Tipo di confezione:	Descrizione imballo Vassoio bianco
Confezioni per cartone:	14
Dimensioni cartone (LxPxH) :	451 X 300 X 132 mm
Cartoni per strato:	6
Numero strati:	10
Cartoni per bancale:	60

CODIFICAZIONE

Marchio:	RIVAMAR
Codice EAN confezione	8006628 004163
Codice EAN cartone	8006628 104160
Codice articolo:	2266

**SCHEMA TECNICA PRODOTTO****GAMBERI BIANCHI**Mod 09_03
(rev. 1)
Pagina 2 di 2
Data: 05/06/23**VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)**

ENERGIA	kcal	71
	kJ	296
Grassi		0.6g
di cui saturi		0.2g
Carboidrati		2.9g
di cui zuccheri		2.9g
Proteine		13.6g
Sale		2.0g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Determinazione	n	c	m	M	Unità di misura
Carica microbica mesofila	5	2	100.000	500.000	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	gradevole, lieve, senza note estranee
ASPETTO	gambero intero, caratteristico, assenza di difettosità evidenti e gravi quali presenza di organismi estranei, imbrattamenti, residui di gusci o altro
COLORE	roseo/bianco, assenza di colorazioni e macchiature anomale
CONSISTENZA	caratteristica

CERTIFICAZIONI**Certificazioni e adeguamento legislativo**

- Azienda certificata IFS International Food Standard version 7 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 di produzione autorizzato IT Y3J81 CE