

**SAORDELMAR SRL**

Via M. Buonarroti, 2
35010 SAN GIORGIO IN BOSCO (PD) ITALY

Tel. 0039 0499630161 Fax. 0039 0499639546

COD. FISC. E P. IVA 04320610282

Web Site: www.saordelmar.it E-mail: saordelmar@saordelmar.it

Posta certificata: saordelmar@legalmail.it

13

SCHEDA TECNICA

Rev. 1 Data 25/03/2024 Approvato da: Ufficio Qualità

CODE DI MAZZANCOLLE IN SAOR

Cod. Articolo: A155100011V02

EAN ART.: 8033844050995

EAN TOT.: 8033844050995

M 08.01-2a155

Unità di vendita: NR**Peso netto: 1,00 kg****INGREDIENTI:**

Cipolla (origine: Italia), CROSTACEI: code di mazzancolle 36% [allevata in Ecuador, antiossidante: E223 (SOLFITI), fosfati: E450, E451, E452], olio di semi di girasole, aceto di vino [conservante: E224 (SOLFITI)], panatura (farina di GRANO tenero, semola di GRANO duro), zucchero, sale, pepe bianco.

SHELF LIFE in giorni: 40**CONFEZIONAMENTO E MODALITA' DI CONSERVAZIONE:**

Confezionato in sottovuoto. CONSERVARE IN FRIGO DA 0°C A 4°C

Consigli d'uso

Lasciare il prodotto a temperatura ambiente per 5 min. prima di servirlo.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Anaerobi solfito riduttori	< 100 (UFC/g)
Bacillus cereus presunto	< 1.000 (UFC/g)
Stafilococchi coagulasi positivi	< 1.000 (UFC/g)
Clostridium perfringens	< 100 (UFC/g)
Listeria monocytogenes in 25 g	Assente
Salmonella spp in 25 g	Assente

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

pH:	5.3
Aw:	0.98

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G DI PRODOTTO:

Energia:	616 kJ
Energia:	148 kcal
Grassi:	11 g
di cui ac. grassi saturi:	1,2 g
Carboidrati:	4,3 g
di cui zuccheri:	1,7 g
Proteine:	8,2 g
Sale:	0,1 g

ELENCO ALLERGENI

PRESENZA	TIPOLOGIA
<input checked="" type="checkbox"/>	Cereali contenenti glutine
<input checked="" type="checkbox"/>	Crostacei
<input checked="" type="checkbox"/>	Uova
<input checked="" type="checkbox"/>	Pesce
<input type="checkbox"/>	Arachidi
<input checked="" type="checkbox"/>	Soia
<input checked="" type="checkbox"/>	Latte
<input checked="" type="checkbox"/>	Frutta a guscio
<input checked="" type="checkbox"/>	Sedano
<input checked="" type="checkbox"/>	Senape
<input checked="" type="checkbox"/>	Semi di sesamo
<input checked="" type="checkbox"/>	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂
<input type="checkbox"/>	Lupino
<input checked="" type="checkbox"/>	Molluschi

✓ PRESENTE come ingrediente, aroma, coadiuvante tecnologico

✗ CROSS CONTAMINATION

PALLETTIZZAZIONE:

Vaschetta e film in polipropilene
4 CF da 1000 g (260 x 160 x 42 mm) per CT (350 x 270 x 115mm)
Unità di vendita per strato = 8 CT
Numero di strati per pallet = 15
Unità di vendita per pallet = 120 CT

DESTINAZIONE D'USO:

Consumatori in generale, ad eccezione di quelli con allergia specifica agli allergeni indicati nel Regolamento (UE) n° 1169/11 e riportati nelle schede tecniche del prodotto.

TRATTAMENTO:

Pastorizzato

MODALITA' DI DISTRIBUZIONE:

Automezzi autorizzati con cassone frigorifero di terzi o propri.

REQUISITI LEGALI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE DEI PRODOTTI

Il prodotto rispetta le normative nazionali ed europee vigenti in ambito alimentare, in conformità con il Regolamento (CE) 852/2004 e s.m.i, il Regolamento (CE) 853/2004 e s.m.i, il Regolamento (UE) 627/2019 e s.m.i, il Regolamento (CE) 2073/2005 e s.m.i, il Regolamento (UE) 1169/2011 s.m.i.