

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO	ST
		Rev 0 del 14.10.16

SCHEMA TECNICA		
INFORMAZIONI ARTICOLO		
PRODOTTO	Bastoncini di pesce in pezzi al gusto granchio vaso 900 g	
DESCRIZIONE	Bastoncini di surimi al gusto granchio in pezzi in salamoia – Preparazione alimentare a base di surimi in salamoia-	
PRODUTTORE/BOLLO CE	DK 5692 CE	
INGREDIENTI	Preparazione alimentare a base di surimi [Surimi 29% (polpa di PESCE, stabilizzanti: E420, E450, E451, E452, zucchero), albume d'UOVO, amido, amido modificato, olio di semi di colza, sale, zucchero, esaltatore di sapidità: E621, aroma di GRANCHIO, (contiene CROSTACEI, esaltatore di sapidità: E635), stabilizzante: E407, colorante: E160c], acqua, sale, destrosio, correttore di acidità: E330, conservante: E211	
ZONA DI CATTURA	N.A.	
CATEGORIA DI ATTREZZI DA PESCA	N.A.	
ALLERGENI	PESCE; UOVA; CROSTACEI Può contenere CEREALI (GLUTINE), SOIA, MOLLUSCHI, LATTE, SEDANO, SENAPE	
OGM	No	
CONFEZIONE	Vaso in plastica per alimenti	
CODICE PRODOTTO	EAN 13	CODICE CARTONE
350684	8022813001809	58022813001804
PESO NETTO / PESO SGOCCIOLATO	VITA RESIDUA GARANTITA	
1500 g / 900 g	30 giorni	
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE		
Aspetto Esteriore	Piccoli bastoncini di pesce	
Colore	Bianco/arancione	
Odore	Nessuno	
Gusto	Tipico del surimi senza nessun retrogusto	

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
 Valori medi per 100 g di prodotto

Energia	KJ / kcal	477 / 113
Grassi		2,5 g
di cui acidi grassi saturi		0,2 g
Carboidrati		16,8 g
di cui zuccheri		2,9 g
Proteine		6,4 g
Sale		2,4 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

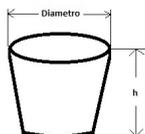
Valori di riferimento limite

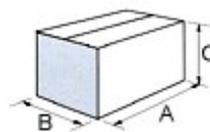
CBMT	< 5 x 10 ⁶ ufc/g
Enterobatteriacee	< 5 x 10 ³ ufc/g
Stafilococchi Coagulasi +	< 5 x 10 ² ufc/g
Salmonella spp	Assente / 25 g
Listeria monocytogenes	Assente / 25 g

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E CONSIGLI D'UTILIZZAZIONE

MODALITA' DI CONSERVAZIONE	<p>Conservare tra 1°C e +4°C. Dopo l'apertura conservare tra 1°C e +4°C e consumare entro 5 giorni.</p>
DESTINAZIONE D'USO / LIMITAZIONI AL CONSUMO	<p>Il consumo è precluso alle seguenti categorie di consumatori:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ allergici al PESCE, UOVA, CROSTACEI ▶ allergici ai cereali (glutine), soia, molluschi, latte, sedano, senape (possibile contaminazione crociata)
MODALITA' DI CONSUMO	<p>Prima del consumo, sgocciolare e sciacquare bene sotto acqua tiepida corrente.</p>

INFORMAZIONI LOGISTICHE

 Dimensioni dell'unità
(Diametro x altezza) in cm

14,8 x 14

 Dimensioni del cartone
(A x B x C) in cm

44 x 30 x 15,2

Numero di pezzi per cartone

6

Numero di cartoni per piano

6

Numero di piani per pallet

6

Numero di cartoni per pallet

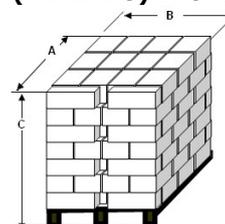
36

Numero di pezzi per pallet

216

Protezione del pallet

Film

 Dimensioni del pallet
(A x B x C) in cm

120 x 80 x 106
RIUNIONE INDUSTRIE ALIMENTARI
Sede operativa: VIA GUALCO 52,A/B/C,54 – 16165 GENOVA

Originato e Approvato da:

Responsabile Assicurazione Qualità

Autorizzato da:

RIUNIONE INDUSTRIE ALIMENTARI S.R.L.
Direzione

Redatto il:

17.11.2016

Aggiornato al:

03.11.2021