



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

EDIZIONE: 05
EMISSIONE: 05/04/2023

DENOMINAZIONE: FRITTO MISTO DI CALAMARI E GAMBERI INTERI, PREFRITTI E SURGELATI

STATUS LEGALE E FISICO:	PRODOTTO GASTRONOMICO A BASE DI PESCE PREFRITTO STABILIMENTO: IT G724X CE	PESO NETTO:	1760 G (8 MONOPORZIONI DA 220GR)
INGREDIENTI:	CALAMARI (LOLIGO PATAGONICA) 50% (MOLLUSCHI), GAMBERI 20% (CROSTACEI) (SOLFITI), Farina per Impanatura (farina di riso, amido di mais, amido di tapioca, fibre di psyllium, addensante: gomma di guar, idrossi-propilmetilcellulosa, aromi), olio di semi di girasole		
PROFILO CHIMICO :	CONTAMINANTI CHIMICI: CONFORMI AL REG. 1881/2006/CE/CE E S.M.I		
PROFILO MICROBIOLOGICO:	CONFORME AL REGOLAMENTO 2073/2005/CE E LINEE GUIDA PER IL CONTROLLO UFFICIALE AI SENSI DEI REG 882/04/CE E 854/04/CE DEL 10/11/2016 PER LISTERIA MONOCYTOGENES; SALMONELLA ASSENTE		
PROFILO ORGANOLETICO:	ASPETTO TIPICO DEL PRODOTTO COLORE TIPICO DEL PRODOTTO ODORE TIPICO DI ITTICO		
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E CONSERVABILITÀ	CONSERVARE A TEMPERATURA INFERIORE A – 18°C		
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G DI PRODOTTO	ENERGIA 1232 KJ (296 KCAL) GRASSI 21,9 G DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 3,7 G CARBOIDRATI 0,4 G DI CUI ZUCCHERI 0,03 G PROTEINE 24,4 G SALE 0,03 G		
MODALITÀ DI IMPIEGO:	IL PRODOTTO DEVE ESSERE UTILIZZATO PREVIO RISCALDAMENTO. LE MODALITÀ SONO INDICATE IN ETICHETTA.		
ALLERGENI	PUÒ CONTENERE : SOIA, SENAPE, PESCE		
RINTRACCIABILITÀ:	LA DITTA GESTISCE IL SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ AI SENSI DEL REG. 178/2002/CE TRAMITE LA COMPILAZIONE DI APPOSITE SCHEDE DI REGISTRAZIONE E TRAMITE APPOSITO SOFTWARE GESTIONALE.		

IL TECNICO: F.TO DR. STEVANIN EMANUELE

IL RESPONSABILE AUTOCONTROLLO: F.TO SIG. ANDREA ZANI