



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

PREPARATO PER RISOTTI E SPAGHETTI

Mod 09_03
(rev. 1)
Pagina 1 di 2
Data: 11/12/14

DATI PRODOTTO

Nome prodotto:	Preparato per Risotti e spaghetti congelato
Descrizione:	Preparato per risotti e spaghetti congelato
Peso netto	1000g
Peso al netto della glassatura:	800g
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
Ciuffi e anelli di calamaro orientale o indiano o indopacifico o del Pacifico *	<i>Loligo formosana o duvauceli o edulis o chinensis</i>	pescato in Oceano Pacifico o Indiano
Cozze cilene sgusciate	<i>Mytilus chilensis</i>	allevate in Cile
Vongole del Pacifico sgusciate	<i>Paphia undulata</i>	pescata in Oceano Pacifico
Gambero indiano Acqua, sale, correttori di acidità E330, coloranti: E120, E160a	<i>Parapenaeopsis stylifera</i>	pescato in Oceano Indiano
Totano gigante del Pacifico Correttori di acidità E330, E331, E500, alloro	<i>Dosidicus gigas</i>	pescato in Oceano Pacifico
Allergeni:	molluschi e crostacei. Può contenere tracce di solfiti.	
O.G.M.:	Gli ingredienti utilizzati non contengono OGM.	

* In base alla disponibilità del prodotto le specie indicate e le zone di provenienze possono variare

DATI LOGISTICI	
Tipo di confezione:	Descrizione imballo
	Busta litografata
Confezioni per cartone	5
Cartoni per bancale	88

**SCHEMA TECNICA PRODOTTO****PREPARATO PER RISOTTI E SPAGHETTI**Mod 09_03
(rev. 1)
Pagina 2 di 2
Data: 11/12/14**CODIFICAZIONE**

Marchio:	RIVAMAR
Codice EAN confezione	8006628 500030
Codice EAN crt	8006628 103651
Codice articolo:	365

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Determinazione	n	c	m	M	Unità di misura
Carica microbica mesofila	5	2	100.000	1.000.000	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	lieve, caratteristico, senza note estranee
ASPETTO	caratteristico, regolare, ingredienti a pezzatura tipica e regolare, assenza di grumi di ghiaccio, assenza di sbriciolature, di difettosità evidenti e gravi quali presenza di molluschi estranei, imbrattamenti, unità decolorate, residui di gusci o altro
COLORE	caratteristico, assenza di colorazioni e macchiature anomale
CONSISTENZA	caratteristica

CERTIFICAZIONI

Certificazioni e adeguamento legislativo	<ul style="list-style-type: none">• Azienda certificata BRC Global Food standard version 6 da NSF Italy• Azienda certificata IFS International Food Standard version 6 da NSF Italy• 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 autorizzato CE 787 IT
---	--