



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

GRAN FRITTO REALE

Mod 09_03
(rev. 1)
Pagina 1 di 2
Data: 17/01/18

DATI PRODOTTO

Nome prodotto:	Gran fritto reale
Descrizione:	Preparato per gran fritto reale congelato Misto di prodotti ittici congelati
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 indopacifico o indiano o del Pacifico* Correttori di acidità E330, E331, stabilizzante: E451**	Loligo formosana o edulis o duvauceli o chinensis	pescato in Oceano Pacifico centro o nord occidentale o Indiano con reti da traino
Code di mazzancolle tropicali sgusciate* Acqua, sale, Stabilizzanti: Trifosfati E451, Polifosfati E 452** O Gamberi indiani sgusciati* Acqua, sale, correttore di acidità E330, coloranti: E160e, E162** O Gambero indopacifico* Acqua, sale, coloranti: E160e, E162**	Penaeus vannamei O <i>Parapenaeopsis stylifera</i> O <i>Metapenaeus affinis</i>	allevate in Thailandia o pescati in Oceano Indiano occidentale o orientale con reti da traino
Fettucce di seppia indopacifico o orientale scottate Correttore di acidità E330, E331	Sepia pharaonis o aculeata o Sepiella japonica	Pescata in Oceano Pacifico centro occidentale o Indiano occidentale Con reti da traino
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

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



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

GRAN FRITTO REALE

Mod 09_03
(rev. 1)
Pagina 2 di 2
Data: 17/01/18

DATI LOGISTICI

Tipo di confezione:	Descrizione imballo
	Busta litografata marchio PROMAR
Confezioni per cartone	5
Cartoni per strato	8
Numero strati	11
Cartoni per bancale	88
Dimensioni cartone	300(P) x 390(L) x 165(H) mm
Peso lordo cartone	5,800 kg

CODIFICAZIONE

Marchio:	PROMAR
Codice EAN confezione	8006628 225049
Codice EAN cartone	EAN 128
Codice articolo:	084044

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 7 da NSF Certification UK Ltd• Azienda certificata IFS International Food Standard version 6 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 autorizzato CE 787 IT
---	--