



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

PREPARATO PER RISOTTI

Mod 09_03
(rev. 1)
Pagina 1 di 2
Data: 09/10/18

DATI PRODOTTO

Nome prodotto:	Preparato per Risotti congelato
Descrizione:	Preparato per risotti 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
Anelli e ciuffi di calamaro orientale o indopacifico o indiano o del Pacifico* Acqua, sale, regolatori di acidità E330, E331**	Loligo formosana o edulis o duvauceli o chinensis	pescato in Oceano Pacifico nord o centro occidentale o Indiano con reti da traino
Cozze cilene precotte sgusciate	<i>Mytilus chilensis</i>	allevate in Cile
Vongole del Pacifico precotte sgusciate	<i>Paphia undulata</i>	pescata in Oceano Pacifico centro occidentale
Fettucce di seppia indopacifica scottata* e **	<i>Sepia pharaonis o aculeata</i>	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 le specie e le provenienze possono variare

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

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

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO****PREPARATO PER RISOTTI**Mod 09_03
(rev. 1)
Pagina 2 di 2
Data: 09/10/18**CODIFICAZIONE**

Marchio:	PROMAR
Codice EAN confezione:	8006628 225087
Codice EAN cartone:	EAN 128
Codice articolo:	2508
Codice articolo MARR:	084048

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Determinazione	n	c	m	M	Unità di misura	Riferimenti
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	Reg.2073/2005
Stafilococchi aurei	5	2	100	1000	UFC/g	*
Salmonella spp.	5	0		Assenti in 25g		Reg.2073/2005
Listeria monocytogenes	5	2	10	100	UFC/g	Reg.2073/2005
Enterobatteriaceae	5	2	100	1.000	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

* I limiti di riferimento sono stati definiti in base allo storico aziendale e ai dati presenti in letteratura

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE e FISICHE

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
COLORE	caratteristico, assenza di colorazioni e macchiature anomale
CONSISTENZA	caratteristica
NOTE	Il prodotto può contenere frammenti di gusci

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
---	--