



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

SCOGLIO DEL MARINAIO

Mod 09_03
(rev. 1)
Pagina 1 di 2
Data: 24/10/16

DATI PRODOTTO

Nome prodotto:	Scoglio del marinaio congelato
Descrizione:	Preparato per Scoglio del marinaio 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
Cozze cilene precotte sgusciate e ½ guscio	<i>Mytilus chilensis</i>	allevate in Cile
Vongole del Pacifico precotte sgusciate	<i>Paphia undulata</i>	Pescate in Oceano Pacifico centro occidentale Con draghe
Gamberetto boreale intero o gambero rosa intero * Antiossidanti: E223 metabisolfito di sodio, E330, E385	<i>Pandalus borealis</i> o <i>Parapenaeus longirostris</i>	pescati in Atlantico nord occidentale o in Mar Mediterraneo orientale con reti da traino o reti da imbrocco e reti analoghe
Mazzancolle tropicali cotte Antiossidante: E224 metabisolfito di potassio, correttore di acidità: E330, antiagglomerante: E504i	<i>Penaeus vannamei</i>	Allevate in Ecuador e Venezuela
Vongole veraci scottate e il loro liquido intervalvare O Vongole del Pacifico cotte con guscio	<i>Tapes semidecussatus</i> O <i>Meretrix lyrata</i>	Allevate in Italia O Pescate in Oceano Pacifico centro occidentale A mano in immersione
Code di gambero indopacifico scottate Acqua, stabilizzante: E451, antiossidante: E223 metabisolfito di sodio	<i>Metapenaeus monoceros e affinis</i>	Pescato in Oceano Indiano occidentale con reti da traino
Allergeni:	molluschi, crostacei e solfiti.	
O.G.M.:	Gli ingredienti utilizzati non contengono OGM.	



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

SCOGLIO DEL MARINAIO

Mod 09_03
(rev. 1)
Pagina 2 di 2
Data: 24/10/16

DATI LOGISTICI

Tipo di confezione:	Descrizione imballo
	Busta mare – PROMAR
Confezioni per cartone	5
Cartoni per bancale	88

CODIFICAZIONE

Marchio:	PROMAR
Codice EAN confezione:	8006628 225094
Codice EAN cartone:	EAN 128
Codice articolo:	2509
Codice articolo MARR:	084049

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 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
---	--