

REV 02 del 28.01.2022

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ANTIPASTO DI MARE IN OLIO SECCHIO KG 4.2

DETTAGLI PRODOTTO	
DESCRIZIONE	Piatto pronto a base di prodotti ittici marinati, all'olio di semi di girasole.
PESO	4.2 kg
CODICE	S3 AM2

INFORMAZIONI IN ETICHETTA		
INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE DI %	Ingredienti: olio di semi di girasole, TOTANO, preparazione a base di surimi (acqua, surimi 26% (polpa di PESCE, stabilizzanti: E420, E450, E451, E452, zucchero), albume d'UOVO, amido (contiene FRUMENTO), olio di colza, proteine della SOIA, sale, zucchero, amido acetilato, aroma (contiene CROSTACEI), esaltatori di sapidità: E621, E635, coloranti: E160c, E120), POLPO, COZZE, SEPPIE, CALAMARI, GAMBERI, prezzemolo, sale, acidificante: acido lattico, fruttosio, antiossidante: acido ascorbico, conservante: benzoato di sodio, aromi naturali.	
SHELF LIFE DEL PRODOTTO	Confezionato	180 giorni
	Una volta aperto	3/4 giorni
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Prodotto ad uso professionale. Conservare in frigo. Una volta aperto consumare entro 3/4 giorni.	
PAESE D'ORIGINE	UE	
PESO NETTO SGOCCIOLATO	2 kg	

COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE SU 100g DI PRODOTTO	
	QUANTITÀ
VALORE ENERGETICO	1995 kJ / 484 kcal
GRASSI	50 g
Acidi grassi saturi	6.1 g
CARBOIDRATI	1.2 g
Zuccheri	0 g
PROTEINE	6.3 g
SALE	0.66 g

REV 02 del 28.01.2022

ADDITIVI						
NOME	NUM. E	IN QUALI INGREDIENTI O COMPONENTI	FUNZIONE SUGLI INGREDIENTI	FUNZIONE FINALE	QUANTITÀ NEGLI INGREDIENTI	QUANTITÀ NEL PRODOTTO FINITO
Sorbitolo	E 420	Prep. a base di surimi	Stabilizzante	Stabilizzante	n.a. (decescente nell'ingrediente composto)	n.a. (decescente nell'ingrediente composto)
Polifosfato	E 452	Prep. a base di surimi	Stabilizzante	Stabilizzante	n.a. (decescente nell'ingrediente composto)	n.a. (decescente nell'ingrediente composto)
Glutammato monosodico	E 621	Prep. a base di surimi	Esaltatore di sapidità	Esaltatore di sapidità	n.a. (decescente nell'ingrediente composto)	n.a. (decescente nell'ingrediente composto)
Inosinato di sodio	E 631	Prep. a base di surimi	Esaltatore di sapidità	Esaltatore di sapidità	n.a. (decescente nell'ingrediente composto)	n.a. (decescente nell'ingrediente composto)
Ribonucleotide di sodio	E 635	Prep. a base di surimi	Esaltatore di sapidità	Esaltatore di sapidità	n.a. (decescente nell'ingrediente composto)	n.a. (decescente nell'ingrediente composto)
Capsantina	E 160c	Prep. a base di surimi	Colorante	Colorante	n.a. (decescente nell'ingrediente composto)	n.a. (decescente nell'ingrediente composto)
Cocciniglia	E 120	Prep. a base di surimi	Colorante	Colorante	n.a. (decescente nell'ingrediente composto)	n.a. (decescente nell'ingrediente composto)
Benzoato di sodio	E 211	Marinatura (salamoia)	Conservante	Conservante	Da ricetta di marinatura (salamoia)	Entro i limiti di legge (2000 ppm)

AIUTI DI PROCESSO		
	SI	NO
GAS D'IMBALLAGGIO: IL PRODOTTO È CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA?		X
IL PRODOTTO È CONFEZIONATO SOTTOVUOTO?	X	

REV 02 del 28.01.2022

PARAMETRI MICROBIOLOGICI		
	TARGET CFU/g	ACCETTABILITÀ (in qualsiasi momento durante la shelf-life) CFU/g
TVC	/	/
Coliformi	/	/
S. Aureus	< 100 ufc/g	< 100 ufc/g
E. Coli	< 10 cfu/g	< 10 cfu/g
Salmonella spp/25g	Assente	Assente
Listeria spp/25g	Assente	Assente
Lieviti	10 ⁴ ufc/g	10 ⁴ ufc/g
Muffe	10 ³ ufc/g	10 ³ ufc/g
Clostridium spp	< 10 cfu/g	< 10 cfu/g

PARAMETRI CHIMICO - FISICI			
	LIVELLO	TOLLERANZA	FREQUENZA TEST
pH	3.5-4.4	± 0.1	Ogni batch di materia prima marinata

INFO CONFEZIONE	
CONFIGURAZIONE PALLET	
UNITÀ PER SCATOLA	2
SCATOLE PER STRATO	7
STRATI PER PALLET	6
ALTEZZA PALLET	1.35 mt
TIPO DI PALLET USATO	EURO: sì
	CHEP: no

DIMENSIONE CONFEZIONE (mm)			
PRIMARIA	227 diametro		182 altezza
CONFEZIONE ESTERNA	lunghezza 46,5	larghezza 24	altezza 20,5
TERZIARIA	Altezza 1.35 mt		

TIPOLOGIA DI RIFIUTO CONFEZIONE					
	CARTA	PLASTICA	METALLO	VETRO	ALTRO
PRIMARIA		X			
SECONDARIA	X				
TERZIARIA		X			Legno del bancale

TIPO DI CONFEZIONE	
CONFEZIONE UTILIZZATA	Secchiello in PP
È RICICLABILE?	SI

CONTROLLO PESO	
SISTEMA CONTROLLO PESO	Controllo peso a fine linea

REV 02 del 28.01.2022

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
SAPORE	Delicato, senza note di aceto, non rancido
ODORE	Gradevole, tipico del pesce marinato, senza odore ammoniacale
CONSISTENZA	Soda, non stopposa, non fibrosa
COLORE	Variegato, tipico dell'antipasto di mare, senza zone di disidratazione e ingiallimento

OGM		
	SI	NO
Il prodotto o alcuni degli ingredienti contengono materiale geneticamente modificato (attivo o no)?		X
Il prodotto o alcuni degli ingredienti non sono sostanzialmente equivalenti come conseguenza dell'uso di modificazioni genetiche?		X
Il prodotto o alcuni degli ingredienti sono stati prodotti da materiale geneticamente modificato?		X
Sono stati utilizzati organismi geneticamente modificati, come aiuti di processo o additivi, in contatto con la produzione dell'alimento o dei suoi ingredienti?		X
Sono stati utilizzati organismi geneticamente modificati per produrre aiuti di processo o additivi, ma tale organismo geneticamente modificato non è presente nel processo in contatto con la produzione dell'alimento o dei suoi ingredienti?		X

ADATTO PER		
	SI	NO
VEGETARIANI (chi non consuma carne)		X
OVO-LATTO VEGETARIANI (chi consuma uova e latticini ma non carne)		X
VEGANI (chi non consuma carne o prodotti derivati)		X
CELIACI (chi non consuma glutine)		X

GARANZIA SUPPLEMENTARE
Il fornitore garantisce ad Orobica Food Srl che ogni alimento, ingrediente, confezione forniti si attengono alle pertinenti legislazioni UE e statuti inclusi regolamenti, decreti ministeriali, direttive, ordini, decisioni o altri requisiti e succ. modifiche. Il produttore è responsabile di garantire che ogni prodotto sia fabbricato e confezionato in accordo con buone pratiche di igiene e di processo. Il produttore è responsabile di garantire che tutti i documenti rilevanti la qualità e il controllo di processo siano trattenuti e mantenuti per 1 anno oltre la data di shelf life fornita. La registrazione sarà disponibile in qualunque momento durante questo periodo su richiesta.

REV 02 del 28.01.2022

CONTIENE		
ELENCO ALLERGENI (incluse le possibili fonti di contaminazione crociata)	SI	NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut)	X	
Arachidi e prodotti derivati		X
Soia e prodotti derivati	X	
Semi di sesamo e prodotti derivati		X
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)		X
Frutta secca in guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Junglas regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illoiesis</i> (Wangenh) K.Khoch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia teernifolia</i>) e prodotti derivati		X
Uova e prodotti derivati	X	
Pesce e prodotti derivati	X	
Crostacei e prodotti derivati	X	
Molluschi e prodotti derivati	X	
Lupini e prodotti derivati		X
Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati		X
Senape e prodotti derivati		X
Mais e prodotti derivati		X
Frutta e prodotti derivati		X
Vegetali e prodotti derivati		X
Lievito e prodotti derivati		X
Cocco		X
Pinoli		X
Castagne		X
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/L espressi come SO ₂		X
SOSTANZE CONTROLLATE		
Additivi	X	
Azo & Coal Tar dyes		X
Glutammato	X	
Benzoati		X
BHA/BHT		X
Aspartame		X
Sudan Red 1		X
PRODOTTI CARNEI		
Manzo*		X
Suino*		X
Agnello*		X
Pollame allevato, inclusi anatra, pollo, quaglia		X
* inteso l'assenza assoluta di tutta la carne e dei derivati inclusi estratti, gelatine, grassi, sangue e assenza di ogni relativo additivo o aiuto di processo.		X