

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	Rev. 03 del 24/02/2022
	<b>CHELE PANATE CONGELATE</b>	

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO			
CODICE INTERNO PRODOTTO	189130		
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Preparazione alimentare congelata a base di surimi – imitazione di chele di granchio impanate congelate con chela vera		
GENERE E SPECIE	<i>Nemipterus spp, Trichiurus lepturus</i>		
NUMERO DI APPROVAZIONE CEE	TH 1004		
PROVENIENZA	Thailandia, pescato in Oceano Indiano Occidentale FAO 51		
ATTREZZO DI PESCA	Reti da traino		
TEMPERATURA AL CUORE DEL PRODOTTO	-18°C o inferiore		
INGREDIENTI	Acqua, surimi 16,0% [polpa di <b>pesce</b> bianco tritata Nemiptero ( <i>Nemipterus spp</i> ) e Pesce coltello ( <i>Trichiurus lepturus</i> ) pescati in Oceano Indiano Occidentale FAO 51 con reti da traino), zucchero, stabilizzante: E450 (iii), E451 (i), E452 (i)], pangrattato (farina di <b>frumento</b> , amido di tapioca, sale, lievito, olio di palma totalmente idrogenato, zucchero, coloranti: E160c, E170, antiossidante: E300), pastella (amido di mais, sale, zucchero, addensante: E412, coloranti: E100, E160c), amido di <b>frumento</b> , chela di <b>granchio</b> 4,0%, addensanti: E1414, E1420, zucchero, sale, olio di palma, proteine di <b>soia</b> , estratto di <b>granchio (crostacei, pesce e soia)</b> , esaltatore di sapidità: E635, aroma di <b>granchio (crostacei)</b> esaltatori di sapidità: E508, E631, colorante: E170, stabilizzante: E450i, albume d'uovo.		
CODICE A BARRE	Codice EAN confezione: 8 050030 871745 Codice EAN cartone: (01)18 050030 871742		
CARATTERISTICHE			
<u>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</u>	Colore: caratteristico del prodotto		
	Sapore: caratteristico del prodotto		
	Odore: caratteristico del prodotto		
<u>VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO</u>	Energia	568 kJ	133 kcal
	Grassi: 1,3 g di cui acidi grassi saturi: 0,6 g		
	Carboidrati: 25,0 g di cui zuccheri: 3,0 g		
	Proteine: 5,2 g		
	Sale: 1,52 g		
<u>CARATTERISTICHE DELLE CONFEZIONI</u>	Confezionamento: IQF		
	Tipo di imballo: scatola + cartone		
	Unità di vendita per cartone: 10x1 Kg		
	Peso netto per cartone: 10 Kg		
	Profondità: 38 cm		
	Larghezza: 38 cm		
	Altezza: 20 cm		
	Pallet da 60 crt (12 crt per strato; 5 strati)		

Sede Legale : Via Giovanni Battista Piranesi 6 – 20137 Milano

Cap.Soc. € 2.220.950 i.v. – Rea Milano N. 498951 – Cod. Fisc./P. I.v.a. 00813270154 – Reg.Impr. Milano 00813270154  
-Tel. +39 02 733902 – Fax +39 02 7380746 - E-mail: [comavicola@comavicola.com](mailto:comavicola@comavicola.com)

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	Rev. 03 del 24/02/2022
	<b>CHELE PANATE CONGELATE</b>	

<b>PRESENTAZIONE</b>	
INFORMAZIONI SULL'ETICHETTA	Etichettatura secondo normativa vigente
TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE	18 mesi
MODALITÀ DI CONSUMO	Consumare previa cottura. Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato, ma conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore.

<b>SOSTANZE ALLERGENICHE (Dir. 2003/89/CE e 2006/142/CE)</b>		
ALLERGENE	PRESENZA	NOME SPECIFICO
Cereali e prodotti derivati *	Sì	Frumento
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Sì	Granchio
Uova e prodotti a base di uova	Sì	Albume d'uovo
Pesce e prodotti a base di pesce	Sì	Nemiptero e Pesce coltello
Arachidi e prodotti a base di arachidi		
Soia e prodotti a base di soia	Sì	Proteine di soia
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		
Frutta a guscio**		
Sedano e prodotti a base di sedano		
Senape e prodotti a base di senape		
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		
Anidride solforosa e solfiti***		
Lupini e prodotti a base di lupini		
Molluschi e prodotti a base di molluschi		

\* contenenti glutine ( grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)

\*\* mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoensis*-Wangenh-K.Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati

\*\*\* in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi in SO<sub>2</sub> nel prodotto finito

**IMMAGINE**

