

"COMAVICOLA" 1 9 5 6	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. 00 del 04/12/2020
	INSALATA DI MARE CONGELATA FISH ATELIER	

CODICE PRODOTTO	DENOMINAZIONE PRODOTTO	MARCHIO	CODICE EAN
208602	INSALATA DI CONGELATA MARE	COMAVICOLA FISH ATELIER	8050030871400

Descrizione prodotto	Mix di prodotti ittici per preparazione di insalate di mare.		
Ingredienti	<p>Calamaro indopacifico (<i>Uroteuthis duvauceli</i>) scottato, acqua, sale, antiossidante:acido citrico E330, citrati di sodio E331, pescato con reti da traino in Oceano Indiano occidentale (FAO 51), Surimi [polpa di pesce bianco tritata (Pollack d'Alaska (<i>Theragra chalcogramma</i>) pescato in Oceano Pacifico Nord Orientale FAO 67 con reti da traino), zucchero, umidificante: sorbitoli E420, stabilizzanti: difosfati E 450, trifosfati E 451, amido di frumento, amido di tapioca, zucchero, amido di tapioca modificato, sale, olio di palma, proteine di soia, estratto di granchio, aroma di granchio, esaltatore di sapidità: 5'-ribonucleotidi di sodio E 635, albume d'uovo, colorante: estratto di paprica E160c], Cozza cilena cotta e sgusciata (<i>Mytilus chilensis</i>), allevata in Cile, Vongola del Pacifico cotta e sgusciata (<i>Paphia undulata/ Meretrix spp.</i>) pescata con draghe in Oceano Pacifico centro occidentale (FAO 71), Totano gigante del Pacifico (<i>Dosidicus gigas</i>), stabilizzanti: trifosfati E 451, polifosfati E 452, correttore di acidità: citrati di sodio E 331, pescato con ami e palangari in Oceano Pacifico sud orientale (FAO 87), Gambero indopacifico (<i>Parapenaeopsis stylifera</i>) scottato, acqua, sale, correttore di acidità acido citrico E 330, conservante metabisolfito di sodio E223, pescato con reti da traino in Oceano Indiano occidentale e orientale (FAO 51 e 57).</p>		
Peso: //	Peso al netto della glassatura: 800 g	Pezzatura: //	Numero di pezzi per confezione://
	—	—	

"COMAVICOLA" 1 9 5 6	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. 00 del 04/12/2020
	INSALATA DI MARE CONGELATA FISH ATELIER	

DESCRIZIONE			
Denominazione ufficiale in lingua italiana	Insalata di mare		
Denominazione scientifica	1) Calamaro indopacifico (<i>Urotenthis duvauceli</i>), 2) Pollack d'Alaska (<i>Theragra chalcogramma</i>), 3) Cozze cilene (<i>Mytilus chilensis</i>), 4) Vongole del Pacifico (<i>Paphia undulata/ Meretrix spp.</i>), 5) Totano gigante del Pacifico (<i>Dosidicus gigas</i>) 6) Gambero indopacifico (<i>Parapenaeopsis stylifera</i>)		
Origine con eventuale divisione e sottozona	Vedi elenco ingredienti		
Metodo di pesca	3) Allevato. 1,2,4,5,6) Pescato		
Attrezzo di pesca	Vedi elenco ingredienti		
Glassatura	//		
Temperatura di stoccaggio al cuore del prodotto	-18 C		
Termine minimo di conservazione	24 mesi		
Presenza di OGM	NO	Se sì quali:	
Presenza di allergeni	SI	Se sì quali	Pesce, Molluschi, Crostacei, Solfiti, Frumento (Glutine), Uova, Soia.
Informazioni sull'etichetta	Etichettatura secondo normativa vigente		
Modalità di conservazione e preparazione	Conservare a -18 °C, secondo quanto indicato sulla confezione. Lasciare scongelare in frigorifero dopo averlo tolto dalla busta e posizionato in un contenitore di adeguate dimensioni in modo che l'acqua di scongelamento non resti a contatto con il prodotto, asciugare con carta assorbente e utilizzare successivamente previa cottura come un prodotto fresco. Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato, ma conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore.		
Modalità di consumo	Consumare previa cottura		
Modalità di riciclaggio imballi	primario	Pet- (1)	secondario Cartone (1)
Certificazioni di qualità			
Certificazioni di sostenibilità ambientale			
Certificazioni MOCA	Il materiale di confezionamento primario risulta idoneo al contatto con gli alimenti in conformità alle normative vigenti.		
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto dove previsti	Energia	Kj 280	Kcal 66
	Grassi	1,3 g.	
	Di cui saturi	0,0 g.	
	Carboidrati	0,6 g.	
	Di cui	0,0 g.	

"COMAVICOLA" 1 9 5 6	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. 00 del 04/12/2020
	INSALATA DI MARE CONGELATA FISH ATELIER	

	zuccheri		
	Proteine	12,8 g.	
	Sale	0,87 g.	

CARATTERISTICHE DI IMBALLAGGIO E PALETTIZZAZIONE			
Imballaggio primario		Imballaggio secondario	
Tipologia	Pellicola termoretraibile	Tipologia	Cartone
Materiale	Polietilene	Materiale	Cartone
Dimensioni	245 X 310 mm.	Dimensioni	160 x 290 x 390 mm.
Dimensioni etichetta		Dimensioni etichetta	120 x 100 mm.

Peso netto unità di vendita		Unità di vendita per cartone	Peso
800 g.		6	4,8 kg
Codice EAN unità di vendita	8050030871400	Codice EAN cartone	//

N° di cartoni per strato	N° di strati per pallet	N° di cartoni per pallet	N° di unità di vendita per pallet	Protezione del pallet	Dimensioni pallet
8	10	80	480	Film protettivo estensibile	Euro pallet 80 x 120

Ogni confezione e cartone vengono sottoposti a controllo con metal detector

RICICLAGGIO

IMBALLI

(1) Verificare sempre le disposizioni in materia di riciclaggio rifiuti emesse dal proprio Comune

SICUREZZA ALIMENTARE

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Parametri	Valori guida
Cadmio (mg/kg)	0.3
Piombo (mg/kg)	1.0
Mercurio (mg/kg)	0.5

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Valori guida	Soglia di attenzione	Rifiuto
-----------	--------------	----------------------	---------

"COMAVICOLA" 1 9 5 6	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. 00 del 04/12/2020
	INSALATA DI MARE CONGELATA FISH ATELIER	

Carica batterica totale (ufc/g)	< 100000	100000– 1000000	> 1000000
Coliformi Totali (ufc/g)	< 100	100 – 1000	> 1000
E.coli (ufc/g)	< 10	10 – 100	> 100
Staffilococchi coag +	< 100	100 – 1000	> 1000
Listeria monocitogenes in 25 g	<11	11 – 110	< 110
Salmonella spp.in 25 g	assente	–	–

ALLERGENI (Secondo Reg. Ce 1169/20011)

Allergeni	Presenza	Tracce
Cereali e prodotti derivati *	X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	X	
Uova e prodotti a base di uova	X	
Pesce e prodotti a base di pesce	X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		
Soia e prodotti a base di soia	X	
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***	X	
Lupini e prodotti a base di lupini		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	X	

* 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 SO₂ nel prodotto finito

TRACCIABILITA'

Ogni confezione del prodotto è identificata da un numero di lotto che corrisponde alla data di lavorazione/congelamento.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

"COMAVICOLA," 1956	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. 00 del 04/12/2020
	INSALATA DI MARE CONGELATA FISH ATELIER	

Colore, aspetto e sapore caratteristico del prodotto.

IMMAGINE

