



**SCHEMA TECNICA PRODOTTO
FINITO**

ST

Rev 0 del 14.10.16

SCHEMA TECNICA

INFORMAZIONI ARTICOLO

| | | |
|--------------------------------|---|-----------------------|
| PRODOTTO | Nero di seppia barattolo 500 g | |
| DESCRIZIONE | Derivato della seppia utilizzato come condimento. | |
| PRODUTTORE/BOLLO CE | ES 12.00207/V CE | |
| INGREDIENTI | Nero di SEPPIA (<i>Sepia officinalis</i>), sale, conservante: E202 | |
| ZONA DI CATTURA | Pescata nell' Atlantico centro-orientale | |
| CATEGORIA DI ATTREZZI DA PESCA | Reti da traino | |
| ALLERGENI | MOLLUSCHI (seppia) | |
| OGM | No | |
| CONFEZIONE | Vaso di plastica PET | |
| CODICE PRODOTTO | EAN 13 | CODICE CARTONE |
| 350518 | 8022813000109 | 58022813000104 |
| PESO NETTO | VITA RESIDUA GARANTITA | |
| 500 g | 12 mesi | |

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

| | |
|-------------------|--|
| Aspetto Esteriore | Omogeneo – stabile – leggera percezione della granulosità della seppia naturale |
| Colore | Nero brillante |
| Odore | Leggero odore di seppia |
| Gusto | Di seppia leggermente salato |

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
Valori medi per 100 g di prodotto

| | | |
|----------------------------|------------------|-------------------|
| Energia | kJ / kcal | 221 / 52 |
| Grassi | | 0,0 g |
| di cui acidi grassi saturi | | 0,0 g |
| Carboidrati | | 7,4 g |
| di cui zuccheri | | < 0,1 g |
| Fibre | | 3,0 g |
| Proteine | | 4,2 g |
| Sale | | 18,0 g |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
Valori di riferimento limite

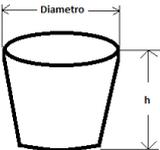
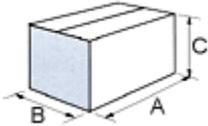
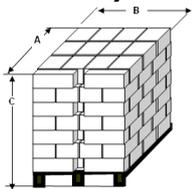
| | |
|--|---|
| CBMT | < 5 x 10⁶ ufc/g |
| Enterobatteriacee | < 5 x 10³ ufc/g |
| Stafilococchi Coagulasi + <i>Salmonella</i> spp | < 5 x 10² ufc/g Assente/25 g |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | Assente/25 g |

| | | | |
|---|---|---|--------------------|
|  |  | SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO | ST |
| | | | Rev 0 del 14.10.16 |

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E CONSIGLI D'UTILIZZAZIONE

| | |
|--|--|
| MODALITA' DI CONSERVAZIONE | <p>Conservare in luogo fresco ed asciutto. Una volta aperto, conservare tra +3°C e +8°C e consumare entro 6 mesi.</p> |
| DESTINAZIONE D'USO / LIMITAZIONI AL CONSUMO | <p>Il consumo è precluso alle seguenti categorie di consumatori: ▶ allergici ai MOLLUSCHI (seppia)</p> |
| MODALITA' DI CONSUMO | |

INFORMAZIONI LOGISTICHE

| | | |
|--|--|--|
|  | Dimensioni dell'unità (diametro x h) in cm  7,5 x 11,5 | Dimensioni del cartone (A x B x C) in cm  24,5 x 17 x 14 |
| Numero di pezzi per cartone | Numero di cartoni per piano | Dimensioni del pallet (A x B x C) in cm  120 x 80 x 85 |
| 6 | 21 | |
| Numero di piani per pallet | Numero di cartoni per pallet | |
| 5 | 105 | |
| Numero di pezzi per pallet | Protezione del pallet | |
| 630 | Film | |

RIUNIONE INDUSTRIE ALIMENTARI

Sede operativa: VIA GUALCO, 52,A/B/C,54 – 16165 GENOVA

| | |
|---|---|
| Originato e Approvato da:  | Autorizzato da: RIUNIONE INDUSTRIE ALIMENTARI S.R.L. |
| Responsabile Assicurazione Qualità | Direzione |
| Redatto il: | 17.11.2016 |
| Aggiornato al: | 13.07.2018 |