RIUNIONE		*SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO*	ST Rev 0 del 14.10.16

SCHEDA TECNICA		
INFORMAZIONI ARTICOLO		
PRODOTTO	**Bastoncini di surimi in pezzi al gusto granchio vaso 900 g**	
DESCRIZIONE	**Bastoncini di surimi al gusto granchio in pezzi in salamoia – Preparazione alimentare a base di surimi in salamoia-**	
PRODUTTORE/BOLLO CE	**DK 2020 CE**	
INGREDIENTI	**Preparazione alimentare a base di surimi [Surimi 29% (polpa di PESCE, stabilizzanti: E420, E450, E451, E452, zucchero), albume d'UOVO, amido, amido modificato, olio di semi di colza, sale, zucchero, esaltatore di sapidità: E621, aroma di GRANCHIO, (contiene CROSTACEI, esaltatore di sapidità: E635), stabilizzante: E407, colorante: E160c], acqua, sale, destrosio, correttore di acidità: E330, conservante: E211**	
ZONA DI CATTURA	**N.A.**	
CATEGORIA DI ATTREZZI DA PESCA	**N.A.**	
ALLERGENI	**PESCE; UOVA; CROSTACEI** **Può contenere CEREALI (GLUTINE), SOIA, MOLLUSCHI, LATTE, SEDANO, SENAPE**	
OGM	**No**	
CONFEZIONE	**Vaso in plastica per alimenti**	
CODICE PRODOTTO	**EAN 13**	**CODICE CARTONE**
350684	**8022813001809**	**58022813001804**
PESO NETTO / PESO SGOCCIOLATO	**VITA RESIDUA GARANTITA**	
1500 g / 900 g	**30 giorni**	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		
Aspetto Esteriore	**Piccoli bastoncini di pesce**	
Colore	**Bianco/arancione**	
Odore	**Nessuno**	
Gusto	**Tipico del surimi senza nessun retrogusto**	

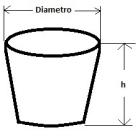
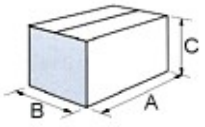
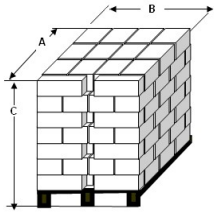
RIUNIONE		*SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO*	ST Rev 0 del 14.10.16

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE Valori medi per 100 g di prodotto	
Energia kJ / kcal	477 / 113
Grassi di cui acidi grassi saturi	2,5 g 0,2 g
Carboidrati di cui zuccheri	16,8 g 2,9 g
Proteine	6,4 g
Sale	2,4 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE Valori di riferimento limite	
CBMT	< 5 x 10^6 ufc/g
Enterobatteriacee	< 5 x 10^3 ufc/g
Stafilococchi Coagulasi +	< 5 x 10^2 ufc/g
Salmonella spp	Assente / 25 g
Listeria monocytogenes	Assente / 25 g

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E CONSIGLI D'UTILIZZAZIONE	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare tra 1°C e +4°C. Dopo l'apertura conservare tra 1°C e +4°C e consumare entro 5 giorni.
DESTINAZIONE D'USO / LIMITAZIONI AL CONSUMO	Il consumo è precluso alle seguenti categorie di consumatori: ► allergici al PESCE, UOVA, CROSTACEI ► allergici ai CEREALI (GLUTINE), SOIA, MOLLUSCHI, LATTE, SEDANO, SENAPE (possibile contaminazione crociata)
MODALITA' DI CONSUMO	Prima del consumo, sgocciolare e sciacquare bene sotto acqua tiepida corrente.

RIUNIONE		*SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO*	ST Rev 0 del 14.10.16

INFORMAZIONI LOGISTICHE		
	Dimensioni dell'unità (Diametro x altezza) in cm  **14,8 x 14**	**Dimensioni del cartone (A x B x C) in cm**  **44 x 30 x 15,2**
Numero di pezzi per cartone	**Numero di cartoni per piano**	**Dimensioni del pallet (A x B x C) in cm**
6	**6**	
Numero di piani per pallet	**Numero di cartoni per pallet**	
6	**36**	
Numero di pezzi per pallet	**Protezione del pallet**	
216	**Film**	 **120 x 80 x 106**

RIUNIONE INDUSTRIE ALIMENTARI	
Sede operativa: VIA GUALCO 52,A/B/C,54 – 16165 GENOVA	
Originato e Approvato da: **Responsabile Assicurazione Qualità**	**Autorizzato da:** RIUNIONE INDUSTRIE ALIMENTARI S.R.L. **Direzione**
Redatto il:	**17.11.2016**
Aggiornato al:	**03.04.2023**