

SCHEDA TECNICA

SPIEDINO CON PRODOTTI DELLA PESCA

Denominazione commerciale	Spiedino con prodotti della pesca decongelato
Pezzatura (g)	100
Codice FAO alpha-3	EJB e LAA
Stato fisico del prodotto	Decongelato
Ingredienti	<u>Seppia atlantica</u> 60% (<i>Sepia bertheloti</i> pescata in FAO 34 Oceano Atlantico centro orientale con reti da traino, acqua, antiossidanti: (E330, E332) regolatore di acidità: E331, sale), <u>gambero argentino</u> 40% (<i>Pleoticus muelleri</i> pescato in FAO 41 Oceano Atlantico sud-occidentale con reti da traino, sale, antiossidanti: (E223, E330, E331, E332)). CONTIENE SOLFITI
Shelf life	7gg
Temperatura di conservazione	+0°C/4°C

CONFEZIONAMENTO, IMBALLAGGIO E QUANTITÀ

Confezionamento	Casse di polistirolo
Quantità (Kg)	1/3



CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto visivo	Colore rosato con sfumature arancio - Colore biancastro
Aroma/Flavours	Marino non ammoniacale
Gusto	Tipico del prodotto
Consistenza	Delicata e morbida

CARATTERISTICHE CHIMICHE

pH	5,8-8,0
Fosfati aggiunti	Entro i limiti di legge laddove presenti nella materia prima congelata. Davimar non aggiunge polifosfati quindi l'eventuale presenza è da attribuire alla materia prima congelata/surgelata
Cadmio	Entro i limiti di legge
Piombo	Entro i limiti di legge
Mercurio	Entro i limiti di legge

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale	<10 ⁶ UFC/g
Stafilococchi	<100 UFC/g
E. Coli	<100 UFC/g
Solfito riduttori	<100 UFC/g
Pseudomonas spp.	<10 ⁶ UFC/g
Salmonella	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g

ED 04	09/12/2022
-------	------------