



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

ST

Rev 0 del 14.10.16

SCHEDA TECNICA					
INFORMAZIONI ARTICOLO					
PRODOTTO	Nero di seppia buste 2 dosi da 4 g				
DESCRIZIONE	Derivato della seppia utilizzato come condimento.				
PRODUTTORE/BOLLO CE	ES 12.00207/V CE				
INGREDIENTI	Nero di SEPPIA (Sepia officinalis), sale				
ZONA DI CATTURA	Pescata nell' Atlantico centro-orientale				
CATEGORIA DI ATTREZZI DA PESCA	Reti da traino				
ALLERGENI	MOLLUSCHI (seppia)				
OGM	No				
CONFEZIONE	Busta per alimenti in cartoncino litografato				
CODICE PRODOTTO	EAN 13	CODICE CARTONE			
350517	8022813000116	8022813007610			
PESO NETTO	VITA RESIDUA GARANTITA				
8 g (2 bustine da 4 g)	12 mesi				
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE					
Aspetto Esteriore	Omogeneo – stabile – legger	ra percezione della			
Aspello Esteriore	granulosità della seppia naturale				
Colore	Nero brillante				
Odore	Leggero odore di seppia				
Gusto	Tipico della seppia				
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE					
Valori medi per 100 g di prodotto					
	3 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7				
Energia kJ / kcal	221 / 52				
Grassi	221 / 52 0,0 g				
Grassi di cui acidi grassi saturi	221 / 52 0,0 g 0,0 g				
Grassi di cui acidi grassi saturi Carboidrati	221 / 52 0,0 g 0,0 g 7,4 g				
Grassi di cui acidi grassi saturi Carboidrati di cui zuccheri	221 / 52 0,0 g 0,0 g 7,4 g < 0,1 g				
Grassi di cui acidi grassi saturi Carboidrati	221 / 52 0,0 g 0,0 g 7,4 g < 0,1 g 3,0 g				
Grassi di cui acidi grassi saturi Carboidrati di cui zuccheri Fibre	221 / 52 0,0 g 0,0 g 7,4 g < 0,1 g				
Grassi di cui acidi grassi saturi Carboidrati di cui zuccheri Fibre Proteine	221 / 52 0,0 g 0,0 g 7,4 g < 0,1 g 3,0 g 4,2 g 18,0 g CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
Grassi di cui acidi grassi saturi Carboidrati di cui zuccheri Fibre Proteine	221 / 52 0,0 g 0,0 g 7,4 g < 0,1 g 3,0 g 4,2 g 18,0 g				
Grassi di cui acidi grassi saturi Carboidrati di cui zuccheri Fibre Proteine Sale	221 / 52 0,0 g 0,0 g 7,4 g < 0,1 g 3,0 g 4,2 g 18,0 g CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE Valori di riferimento limite				
Grassi di cui acidi grassi saturi Carboidrati di cui zuccheri Fibre Proteine Sale CBMT	221 / 52 0,0 g 0,0 g 7,4 g < 0,1 g 3,0 g 4,2 g 18,0 g CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE Valori di riferimento limite < 5 x 106 ufc/g				





SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

ST

Rev 0 del 14.10.16

Listeria monocytogenes	Assente/25 g			
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E CONSIGLI D'UTILIZZAZIONE				
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco ed asciutto. Dopo l'apertura conservare tra +3°C e +8°C.			
DESTINAZIONE D'USO / LIMITAZIONI AL CONSUMO	Il consumo è precluso alle seguenti categorie di consumatori: ▶ allergici ai MOLLUSCHI (seppia)			
MODALITA' DI CONSUMO	Aggiungere come ultimo ingrediente della ricetta, poco prima di terminare la cottura.			
	INFORMAZIO	NI LOGISTICHE		
		oni dell'unità	Dimensioni del cartone	
Catalog at NERO di Seppia NERO NERO di Seppia	(A x B	x C) in cm	(A x B x C) in cm	
200	10.1 x	A (1,2 x 13,8	11 x 25,7 x 14,3	
Numero di pezzi per carton			Dimensioni del pallet	
20			(A x B x C) in cm	
20		28	(/(X 5 X 5) III 6III 1	
Numero di pigni per pelle	Numara di	sartoni nor nallot	^*	
Numero di piani per palle	Nomero ar	cartoni per pallet 168	1	
•		100		
Numara di parri par palla	Protezione del pallet			
Numero di pezzi per palle	riolezio		100 00 101	
3360		Film	120 x 80 x 101	
		TRIE ALIMENTARI		
Sede operativa: VIA GUALCO 52, A/B/C,54 - 16165 GENOVA				
Originato e Approvato da:		Autorizzato da:		
			_	
Schow		RIUNIONE INDUSTRIE ALIMENTARI S.R.L.		
Responsabile Assicurazione Qualità		Direzione		
Redatto il:		10.11.2016		
Aggiornato al:		29.11.2019		