



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

FANTASIA AI FRUTTI DI MARE CON POLPO

Mod 09_03
(rev. 1)
Pagina 1 di 2
Data: 08/08/22

DATI PRODOTTO

Nome prodotto:	Preparato per Fantasia ai frutti di mare con polpo
Descrizione:	Preparato per Fantasia ai frutti di mare con polpo Miscela di prodotti ittici surgelati
Peso al netto della glassatura:	800 g
Condizioni di conservazione:	- 18 °C: entro la data indicata sulla confezione; - 12 °C: entro 1 mese; - 6 °C: entro 1 settimana; nello scomparto del ghiaccio: entro 3 giorni; in frigorifero: entro 24 ore.
Tempo massimo di conservazione:	540 giorni dalla data di confezionamento
Modalità di consumo:	Da consumarsi previa cottura. Una volta scongelato il prodotto, non ricongelare e consumare entro 24 ore dallo scongelamento.

INGREDIENTI

Denominazione commerciale	Nome scientifico	Provenienza
Molluschi (85%)		
Anelli e ciuffi di Calamaro indopacifico o del Pacifico * Correttore di acidità E330, E331**	<i>Uroteuthis duvauceli o edulis o chinensis</i>	pescato in Oceano Pacifico nord o centro occidentale o Indiano occidentale o orientale con reti da traino o ami e palangari
Cozze cilene sgusciate	<i>Mytilus chilensis</i>	allevate in Cile
Vongole del Pacifico sgusciate*	<i>Paphia undulata o textile</i>	pescata in Oceano Pacifico centro occidentale o Indiano con draghe
Tentacoli di totano gigante del Pacifico cotti Sale, stabilizzanti: E330, E331, E500**	<i>Dosidicus gigas</i>	Pescato in Oceano Pacifico sud orientale con ami e palangari
Polpo indopacifico o del Pacifico o polpo tagliato (12%)* Sale	<i>Octopus cyanea o punctatus o vulgaris</i>	pescato in Oceano Pacifico centro occidentale o Mar Mediterraneo occidentale o Atlantico centro orientale con ami e palangari
Crostacei (15%)		
Gamberi indopacifici * Acqua, sale, correttori di acidità E330** e/o Gamberoni indopacifici Acqua, sale, correttori di acidità E330** e/o Gamberoni indopacifici Acqua, sale, correttori di acidità E330**	<i>Parapenaeopsis stylifera</i> o <i>Metapenaeus spp.</i> o <i>Metapenaeus monoceros</i>	pescati in Oceano Indiano occidentale e orientale con reti da traino
Allergeni:	Molluschi e crostacei. Può contenere tracce di pesce e solfiti.	
O.G.M.:	Gli ingredienti utilizzati non contengono OGM.	

* Le specie indicate possono variare in base alla disponibilità del prodotto.

** gli additivi utilizzati sono soggetti a variazioni in base alla materia prima utilizzata



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

FANTASIA AI FRUTTI DI MARE CON POLPO

Mod 09_03
(rev. 1)
Pagina 2 di 2
Data: 08/08/22

DATI LOGISTICI

Tipo di confezione:	Descrizione imballo
	Busta logo RIVAMAR
Confezioni per cartone	10
Cartoni per bancale	56

CODIFICAZIONE

Marchio:	RIVAMAR
Codice EAN confezione	8006628 573454
Codice EAN cartone:	8006628 573454
Codice articolo:	2123

VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)

ENERGIA	kcal	74
	kJ	313
Grassi		1.4g
di cui saturi		0.7g
Carboidrati		2.8g
di cui zuccheri		0.0g
Proteine		12.3g
Sale		0.3g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Determinazione	n	c	m	M	Unità di misura
Carica microbica mesofila	5	2	100.000	1.000.000	UFC/g
Coliformi totali	5	2	100	1.000	UFC/g
Escherichia coli	5	2	1	10	UFC/g
Stafilococchi aurei	5	2	100	1000	UFC/g
Salmonella spp.	5	0		Assenti in 25g	
Listeria monocytogenes	5	2	10	100	UFC/g

n= numero di campioni prelevati per lotto c= numero max ammesso di campioni compresi tra m e M
m= numero microrganismi considerato accettabile; M= numero microrganismi considerato non accettabile

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ODORE	lieve, caratteristico, senza note estranee
ASPETTO	caratteristico, regolare, ingredienti a pezzatura tipica e regolare, assenza di grumi di ghiaccio, assenza di sbriciolature, di difettosità evidenti e gravi quali presenza di molluschi estranei, imbrattamenti, unità decolorate, residui di gusci o altro
COLORE	caratteristico, assenza di colorazioni e macchiature anomale
CONSISTENZA	caratteristica

CERTIFICAZIONI

Certificazioni e adeguamento legislativo	<ul style="list-style-type: none">• Azienda certificata BRC Global Food standard version 8 da NSF Certification UK Ltd• Azienda certificata IFS International Food Standard version 7 da NSF Certification UK Ltd• In azienda è applicato il sistema di autocontrollo HACCP secondo i regolamenti CE 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004 – Pacchetto igiene• Stabilimento autorizzato CE 787 IT
---	--