



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

## PREPARATO PER RISOTTI E SPAGHETTI

Mod 09\_03  
(rev. 1)  
Pagina 1 di 2  
Data: 25/08/15

## DATI PRODOTTO

<b>Nome prodotto:</b>	<b>Preparato per Risotti e spaghetti congelato</b>
<b>Descrizione:</b>	Preparato per risotti e spaghetti congelato
<b>Peso:</b>	1000g
<b>Peso al netto della glassatura:</b>	<b>800g</b>
<b>Condizioni di conservazione:</b>	- 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.
<b>Tempo massimo di conservazione:</b>	540 giorni dalla data di confezionamento
<b>Modalità di consumo:</b>	Da consumarsi previa cottura. Una volta scongelato il prodotto, non ricongelare e consumare entro 24 ore dallo scongelamento.

## INGREDIENTI

Denominazione commerciale	Nome scientifico	Provenienza
Ciuffi di <b>calamaro</b> orientale o indiano o indopacifico o del Pacifico *	<i>Loligo formosana o duvauceli o edulis o chinensis</i>	pescato in Oceano Pacifico centro occidentale o Indiano con reti da traino o reti da circuizione e da raccolta
<b>Cozze</b> cilene sgusciate	<i>Mytilus chilensis</i>	allevate in Cile
<b>Vongole</b> del Pacifico sgusciate	<i>Paphia undulata</i>	pescata in Oceano Pacifico centro occidentale
<b>Gambero</b> indiano sgusciato* Acqua, sale, correttori di acidità: E331, coloranti: E160e, E162 O <b>Gambero</b> tropicale sgusciato* Acqua, sale, correttori di acidità E330, coloranti: E160e, E162, antiossidante: E223 metabisolfito di sodio	<i>Parapenaeopsis stylifera</i>  O <i>Xiphopenaeus kroyeri</i>	pescato in Oceano Indiano FAO 51 e 57  o in Oceano Atlantico centro occidentale FAO 31 con reti da traino
Anelli di <b>calamaro</b> orientale o indiano o indopacifico o del Pacifico * Acqua, sale, correttori di acidità E330, E331	<i>Loligo formosana o duvauceli o edulis o chinensis</i>	pescato in Oceano Pacifico sud orientale o centro occidentale o Indiano occidentale con reti da traino o reti da circuizione e da raccolta
<b>Totano</b> gigante del Pacifico Sale, correttori di acidità: E330, E331, E500, alloro	<i>Dosidicus gigas</i>	pescato in Oceano Pacifico sud orientale con ami e palangari
<b>Allergeni:</b>	molluschi e crostacei e solfiti. Può contenere tracce di solfiti.	
<b>O.G.M.:</b>	Gli ingredienti utilizzati non contengono OGM.	

\* In base alla disponibilità del prodotto le specie indicate e le zone di provenienze possono variare



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

PREPARATO PER RISOTTI E SPAGHETTI

Mod 09\_03  
(rev. 1)  
Pagina 2 di 2  
Data: 25/08/15

## DATI LOGISTICI

<b>Tipo di confezione:</b>	<b>Descrizione imballo</b>
	Busta litografata
<b>Confezioni per cartone</b>	10
<b>Cartoni per bancale</b>	54

## CODIFICAZIONE

<b>Marchio:</b>	RIVAMAR
<b>Codice EAN confezione</b>	8006628 500030
<b>Codice EAN crt</b>	8006628 500030
<b>Codice articolo:</b>	365

## 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

<b>ODORE</b>	lieve, caratteristico, senza note estranee
<b>ASPETTO</b>	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
<b>COLORE</b>	caratteristico, assenza di colorazioni e macchiature anomale
<b>CONSISTENZA</b>	caratteristica

## CERTIFICAZIONI

<b>Certificazioni e adeguamento legislativo</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Azienda certificata BRC Global Food standard version 6 da NSF Italy</li><li>• Azienda certificata IFS International Food Standard version 6 da NSF Italy</li><li>• In azienda è applicato il sistema di autocontrollo HACCP secondo i regolamenti CE 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004 – Pacchetto igiene</li><li>• Stabilimento autorizzato CE 787 IT</li></ul>
---	--