



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

FRITTO MISTO EXTRA

Mod 09\_03  
(rev. 1)  
Pagina 1 di 2  
Data: 18/01/21

## DATI PRODOTTO

<b>Nome prodotto:</b>	<b>Fritto misto extra congelato</b>
<b>Descrizione:</b>	Preparato per fritto misto congelato Miscela di prodotti ittici congelati
<b>Peso al netto della glassatura:</b>	<b>1.550g</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
<b>Molluschi 80%</b>		
Anelli di <b>Totano</b> atlantico Acqua, sale, antiossidanti: E301, stabilizzanti: E339**	<i>Illex argentinus</i>	pescato in Atlantico sud occidentale con ami e palangari
<b>Calamaro</b> del Pacifico o indopacifico* Correttori di acidità E330, E331**	<i>Uroteuthis chinensis o duvauceli o edulis</i>	Pescato in Oceano Pacifico nord o centro occidentale o Indiano Con reti da traino
<b>Seppia</b> indopacifica o del Pacifico* Correttori di acidità E330, E331**	<i>Sepia pharaonis o aculeata o Sepiella inermis o japonica</i>	pescata in Oceano Pacifico centro occidentale o Indiano occidentale con reti da traino o nasse e trappole
Fettucce di <b>Totano</b> gigante del Pacifico Acqua, sale, correttori di acidità: E330, E331, Stabilizzanti: E450, E451, E452**	<i>Dosidiscus gigas</i>	pescato in Oceano Pacifico sud orientale con reti da traino o ami e palangari
<b>Crostacei 20%</b>		
<b>Gambero</b> indopacifico o monocero scottato sgusciato* Acqua, sale, correttori di acidità: E330, coloranti E160e, E162**	<i>Parapeneopsis stylifera o Metapenaeus monoceros</i>	pescato in Oceano Indiano orientale e occidentale con reti da traino
<b>Mazzancolle</b> tropicali precotte intere con carapace Antiossidante: E224 metabisolfito di potassio, antiagglomerante: E504i	<i>Litopenaeus vannamei</i>	Allevate in Thailandia o Indonesia o in Ecuador
<b>Allergeni:</b>	molluschi, crostacei e solfiti. Può contenere tracce di pesce.	
<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

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



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

FRITTO MISTO EXTRA

Mod 09\_03  
(rev. 1)  
Pagina 2 di 2  
Data: 18/01/21

## DATI LOGISTICI

<b>Tipo di confezione:</b>	<b>Descrizione imballo</b>
	Busta trasparente + logo JESOLPESCA
<b>Confezioni per cartone</b>	3
<b>Cartoni per bancale</b>	70

## CODIFICAZIONE

<b>Marchio:</b>	JESOLPESCA
<b>Codice EAN busta</b>	8032484 070394
<b>Codice EAN cartone</b>	8032484 072138
<b>Codice articolo</b>	2063

## VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)

ENERGIA	kcal	52
	kJ	218
Grassi		1.0g
di cui saturi		0.6g
Carboidrati		0.7g
di cui zuccheri		0.0g
Proteine		10.2g
Sale		0.7g

## 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

<b>Certificazioni e adeguamento legislativo</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Azienda certificata BRC Global Food standard version 8 da NSF Certification UK Ltd</li><li>• Azienda certificata IFS International Food Standard version 6 da NSF Certification UK Ltd</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>
---	--