

  	<b>SCHEDA TECNICA N.</b> 109A	<b>DATA COMPILAZIONE:</b> 27/12/2018	<b>REVISIONE:</b> 0
	<b>ELABORATA DA:</b> RCQ	<b>VERIFICATO DA:</b> DIR	<b>APPROVATO DA:</b> DIR
	<b>Romina Spinuzzi</b>	<b>Mario Andrenacci</b>	<b>Mario Andrenacci</b>

<b>Denominazione commerciale</b>	<b>LATTERINI CONGELATI 1x5 Kg</b>								
	PESO NETTO SGOCCIOLATO 4,6 Kg CONGELATO								
<b>Denominazione di vendita</b>	LATTERINO CONGELATO								
<b>Codice Articolo</b>	FLATCON001								
<b>Ingredienti</b>	<b>LATTERINI</b> (Atherina spp. Pescati nel Lago Trasimeno (ITALIA), con nasse e trappole). Può contenere tracce di CROSTACEI, MOLLUSCHI, SEDANO e GLUTINE								
<b>Preparazione</b>	Lasciare scongelare il prodotto a temperatura ambiente per alcune ore e cucinare nel modo desiderato.								
<b>Caratteristiche organolettiche del prodotto</b>	<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:</b> Latterino congelato								
	<b>COLORE:</b> tipico del prodotto								
	<b>ODORE:</b> tipico del prodotto								
	<b>ASPETTO:</b> tipico del prodotto								
	<b>SAPORE:</b> tipico del prodotto								
	<b>CONSISTENZA:</b> Polpa salda e compatta								
	<b>Verificato sul prodotto sottoposto a cottura come da istruzioni per l'uso</b>								
<b>Descrizione dei controlli effettuati sul prodotto</b>	Sulle materie prime in ingresso, durante il processo produttivo e sul prodotto finito come da Manuale aziendale HACCP. A campione sul prodotto finito controlli chimici e microbiologici.								
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	<b>PARAMETRI</b>	<b>VALORI</b>							
	Carica microbica mesofila	Ufc/g < 1.000.000							
	Escherichia Coli	Ufc/g < 100							
	Stafilococchi coag +	Ufc/g < 100							
	Salmonella spp	Assente 25 g							
	Listeria monocytogenes	Limiti previsti dalla O.M. 7/12/93 e S.m.							
<b>Caratteristiche chimiche</b>	<b>PARAMETRI</b>	<b>VALORI</b>							
	ABVT	<100							
	HG	Reg. CE 1881/06 e Successive modifiche e integrazioni							
	Cd	Reg. CE 1881/06 e Successive modifiche e integrazioni							
	Pb	Reg. CE 1881/06 e Successive modifiche e integrazioni							
	Diossine	Reg. CE 1881/06 e Successive modifiche e integrazioni							
	IPA	Reg. CE 1881/06 e Successive modifiche e integrazioni							
<b>Modalità di conservazione</b>	Il prodotto deve essere conservato a una temperatura in grado di garantire la temperatura a cuore del prodotto di -18°C								
	<b>CONSERVAZIONE DOMESTICA:</b> Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato. Deve essere conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore, previa cottura.								
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">**** ° ****</td> <td style="text-align: center;">Nel congelatore -18°C vedi data consigliata</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">** - 12 °C</td> <td style="text-align: center;">1 mese</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">* - 6 °C</td> <td style="text-align: center;">1 settimana</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Nello scomparto del ghiaccio</td> <td style="text-align: center;">3 giorni</td> </tr> </table>		**** ° ****	Nel congelatore -18°C vedi data consigliata	** - 12 °C	1 mese	* - 6 °C	1 settimana	Nello scomparto del ghiaccio
**** ° ****	Nel congelatore -18°C vedi data consigliata								
** - 12 °C	1 mese								
* - 6 °C	1 settimana								
Nello scomparto del ghiaccio	3 giorni								

  	SCHEDA TECNICA N. 109A	DATA COMPILAZIONE: 27/12/2018	REVISIONE: 0
	ELABORATA DA: RCQ	VERIFICATO DA: DIR	APPROVATO DA: DIR
	Romina Spinozzi	Mario Andrenacci	Mario Andrenacci

Valori Nutrizionali	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>VALORE</th> <th>u.m.</th> <th colspan="2"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valore Energetico</td> <td>359</td> <td>kJ</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Valore Energetico</td> <td>85</td> <td>kcal</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>1,7</td> <td>g</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>di cui acidi grassi saturi</td> <td>0,0</td> <td>g</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>0,0</td> <td>g</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td>0,0</td> <td>g</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Fibre</td> <td>0,0</td> <td>g</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>17,4</td> <td>g</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>0,4</td> <td>g</td> <td colspan="2"></td> </tr> </tbody> </table>					VALORE	u.m.			Valore Energetico	359	kJ			Valore Energetico	85	kcal			Grassi	1,7	g			di cui acidi grassi saturi	0,0	g			Carboidrati	0,0	g			di cui zuccheri	0,0	g			Fibre	0,0	g			Proteine	17,4	g			Sale	0,4	g		
		VALORE	u.m.																																																			
Valore Energetico	359	kJ																																																				
Valore Energetico	85	kcal																																																				
Grassi	1,7	g																																																				
di cui acidi grassi saturi	0,0	g																																																				
Carboidrati	0,0	g																																																				
di cui zuccheri	0,0	g																																																				
Fibre	0,0	g																																																				
Proteine	17,4	g																																																				
Sale	0,4	g																																																				
Idoneità all'imballo	<p>I diversi materiali di imballaggio e i sistemi di confezionamento impiegati assicurano protezione all'alimento, prevenendo qualsiasi tipo di contaminazione esterna ( chimica, fisica e microbiologica), senza modificarne in nessun modo le caratteristiche organolettiche e fisiche del prodotto.</p> <p>In accordo alle informazioni reperite dai nostri fornitori, gli imballi utilizzati per il confezionamento dei prodotti sono per alimenti e/o possono venire a contatto con alimenti in conformità a al D.M.21 marzo 1973 e s.m., al DPR 777/82 e s.m., al Reg. CE 1935/2004, al Reg CE 2023/2006 ed al Reg. (UE) 10/2011 s.m.</p>																																																					
Confezione	Busta in PVC per alimenti																																																					
Confezioni per cartone	1 busta																																																					
Imballaggio secondario	Cassa americana in cartone ondulato per alimenti di colore bianco sigillato con nastro adesivo trasparente																																																					
Dimensione cartone	Larg. 40 cm x Prof. 25,5 cm. x Alt. 14,5cm (CT 02 codice commerciale )																																																					
Pallettizzazione	Tipo di Pallet	E-PAL EUR 80x120x15 cm																																																				
	N° di cartoni per strato su pallet	9 Ct																																																				
	N° di strati di cartoni su pallet	12 Ct																																																				
	Totale cartoni per pallet	108 Ct																																																				
	Peso Pallet	570 Kg circa																																																				
Shelf life	18 mesi dalla data di primo congelamento																																																					
Autorizzazione CE	Prodotto e confezionato nello stabilimento IT 220 CE																																																					
Allergeni	Allergeni alimentari	Presenza diretta	Assenza	Possibile Contaminazione Si/No																																																		
	Cereali contenente glutine e prodotti derivati		X	SI																																																		
	Crostacei e prodotti derivati		X	SI																																																		
	Uova e prodotti derivati		X																																																			
	Pesce e prodotti derivati	X																																																				
	Arachidi e prodotti derivati		X																																																			
	Soia e prodotti derivati		X																																																			
	Latte e prodotti derivati (compresi lattosio)		X																																																			
	Frutta a guscio		X																																																			

  	SCHEDA TECNICA N. 109A	DATA COMPILAZIONE: 27/12/2018	REVISIONE: 0
	ELABORATA DA: RCQ	VERIFICATO DA: DIR	APPROVATO DA: DIR
	Romina Spinozzi	Mario Andrenacci	Mario Andrenacci

	Sedano e prodotti derivati		X	SI
	Senape e prodotti derivati		X	
	Semi di sesamo e prodotti derivati		X	
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>		X	
	Lupini e prodotti derivati		X	
	Molluschi e prodotti derivati		X	SI
<b>Modificazioni Genetiche</b>	In accordo alle informazioni reperite dai nostri fornitori, le materie prime utilizzate per la preparazione del prodotto non contengono e non sono ottenute da organismi geneticamente modificate in conformità al Reg. CE 1829/2003 ed al Reg. CE 1830/2003 e s.m.			
<b>Radiazioni ionizzanti</b>	Il prodotto e le materie prime non sono stati sottoposti a radiazioni ionizzanti			
<b>Lotto</b>	AAGGG - (X) AA = ultima cifra ( ES. 13 per anno 2013) GGG= giorno progressivo dell'anno solare (ES. 215 PER IL 215° giorno dell'anno solare)			
<b>T.M.C (Termine Minimo di Conservazione)</b>	GG/MM/AA – 18 mesi dalla data di primo congelamento – Tempo minimo residuo 12 mesi			
<b>Trasporto</b>	Tramite vettore o mezzo proprio isoterico refrigerato a temperatura controllata e registrata compresa tra – 18 °C e – 22°C			