

Scheda tecnica n. L-057 NI

Rev. 0 DEL 15.04.2023

• INFORMAZIONI TECNICHE

Descrizione: NI – Preparazione a base di riso cotto e pesce

Pezzi/vaschetta: 8 pz sushi + bustina salsa di soia + 1 conf. bacchette

Ingredienti:

Riso cotto: riso 84%, acqua, aceto di riso (acqua, estratto di riso, alcool, estratto di feccia di sakè, aceto di spirito, sale), zucchero, sale, preparato per riso (destrina, sale, fecola di patate, polvere di alga kombu, esaltatori di sapidità: E621, E635 regolatore di acidità: E262, emulsionante: E145, proteasi, alfa amilasi).

2 pz URAMAKI SALMONE FORMAGGIO: Riso cotto 45%, SALMONE (PESCE) 23%, FORMAGGIO fresco spalmabile 16% (LATTE, sale, fermenti lattici, caglio microbico, stabilizzante: E412), mango, semi di SESAMO tostato, Alghe di mare Nori, aromi naturali.

2 pz URAMAKI TONNO AFFUMICATO FORMAGGIO: Riso cotto 52%, TONNO pinna gialla affumicato (PESCE) 23% (TONNO 95%, sale, antiossidanti: E331, E301, correttori di acidità: E500, aroma naturale), FORMAGGIO fresco spalmabile (LATTE, sale, fermenti lattici, caglio microbico, stabilizzante: E412), mango, palline di crackers di riso (farina di riso, emulsionante: E473), semi di SESAMO tostato, Alghe di mare Nori, aromi naturali.

1 pz NIGIRI TONNO AFFUMICATO: Riso cotto 52%, TONNO pinne gialle affumicato (PESCE) 39% (TONNO 95%, sale, antiossidanti: E331, E301, correttori di acidità: E500, aroma naturale), palline di crackers di riso (farina di riso, emulsionante: E473), aromi naturali.

1 pz NIGIRI SALMONE: Riso cotto 44%, SALMONE (PESCE) 56%, aromi naturali.

1 pz TARTARE SALMONE: SALMONE (PESCE), aromi naturali.

1 pz TARTARE TONNO: TONNO pinne gialle (PESCE) (TONNO 95%, sale, antiossidanti: E331, E301, correttori di acidità: E500, aroma naturale), aromi naturali.

Salsa di SOIA: Acqua, SOIA sgrassata, FRUMENTO (GLUTINE), sale, estratto di lievito.

**L'elenco ingredienti delle bustine potrebbe variare in funzione del formato a disposizione del fornitore.*

Allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.):

Contiene **PESCE, SESAMO, SOIA, FRUMENTO (GLUTINE), SESAMO, LATTOSIO.**

Può CONTENERE SOLFITI, UOVA.

Codice prodotto: 7407

• PROCESSO PRODUTTIVO

Le materie impiegate sono opportunamente controllate al ricevimento al fine di verificarne la rispondenza dei requisiti qualitativi, inclusi quelli di salubrità ed organolettiche, ancor prima che questi entrino nel ciclo produttivo. Le attività di produzione sono eseguite nel pieno rispetto delle buone pratiche di igiene e lavorazione. Inoltre, il personale preposto verifica costantemente il rispetto delle procedure aziendali implementate. Il prodotto ittico destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è abbattuto in conformità al Reg. (CE) 853/04 All. III sez. VIII, cap.3, lettera D, punto 1 e s.m.i. .

• CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E TRASPORTO

Conservare il prodotto ad una temperatura compresa tra 0 e +3°C, impedendone la sottoposizione a sbalzi termici.

Data di scadenza: il prodotto ha una shelf-life di 5+1 giorni.

Modalità d'uso: Prodotto pronto al consumo. Non congelare.

• MODALITA' D'USO E CONSUMO

Prima del consumo mantenere per 15' a temperatura ambiente e condire a piacimento con la salsa fornita.



• **CARATTERISTICHE QUALITATIVE**

Caratteristiche organolettiche: il sapore e gli aromi percepiti sono frutto dell'attento bilanciamento delle materie prime impiegate, che costituiscono un sushi di qualità delicato, fresco e leggermente sapido.

Caratteristiche di salubrità applicate al prodotto finito: il prodotto conferito non presenta alternazioni di nessun genere, è privo di parassiti e si presenta all'interno della sua confezione intatto. Se correttamente conservato il prodotto non presenta rigonfiamenti.

Di seguito sono elencati i parametri microbiologici applicati al prodotto finito:

<i>Salmonella spp.</i>	Non rilevabile in 25 g di prodotto
<i>L. monocytogenes</i>	Non rilevabile in 25 g di prodotto
Microorganismi mesofili aerobi a 30°C	$10^6 \leq x < 10^7$ (ufc/g)
<i>Enterobacteriaceae</i>	$10^3 \leq x < 10^4$ (ufc/g)
<i>E. coli</i> β -glucuronidasi positivi	$10 \leq x < 10^2$ (ufc/g)
<i>Bacillus cereus</i> presunto	$10^2 \leq x \leq 10^3$ (ufc/g)
<i>Stafilococchi coagulasi positivi</i>	$10^2 \leq x \leq 10^3$ (ufc/g)
Istamina	< 40 mg/100g

Per quanto concerne, invece, i parametri di sicurezza alimentare applicabili alle materie prime, destinate ad essere impiegate nella preparazione, sono rispettati i limiti microbiologici, definiti dal Regolamento CE 2073/2005 e s.m.i. , e i tenori massimi dei contaminati normati dal Regolamento CE 1881/2006 e s.m.i. .

• **DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

Dichiarazione nutrizionale per 100g di prodotto, escluso il condimento:

Energia	599 kJ/ 145 kcal
Lipidi totali	5 g
di cui acidi grassi saturi	2 g
Carboidrati totali	24 g
di cui zuccheri	4 g
Proteine	10 g
Sale	1,1 g

• **IMBALLO E MODALITA' DI SMALTIMENTO**

Il prodotto viene confezionato in atmosfera protettiva in vaschette termosaldate con film in PP.
Per lo smaltimento degli imballaggi visita la nostra pagina web: www.maregioioso.it/raccolta_differenziata.

• **FORMATO DI VENDITA**

Peso netto minimo	200 g
Dimensioni singola confezione (mm)	33(H) x 260 (l) x 160(L)
Confezioni per cartone	4 vaschette
Barcode	8059307292580

Per maggiori ed ulteriori informazioni: qualita@maregioioso.it