

Scheda tecnica n. L-059 ICHI

Rev. 0 DEL 15.04.2023

• INFORMAZIONI TECNICHE

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

Pezzi/vaschetta: 12 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: Riso cotto 55%, SALMONE (PESCE) 31%, avocado, SESAMO, Alghe di mare Nori, aromi.

2 pz URAMAKI OMBRINA: Riso cotto 58%, OMBRINA atlantica (PESCE) 41%, Alghe di mare Nori, aromi.

2 pz URAMAKI SURIMI: Riso cotto 52%, preparazione di surimi 27% [SURIMI 30% (PESCE bianco Nemiptero, zucchero, stabilizzanti: E451, E450), acqua, amido di FRUMENTO (GLUTINE), amido di tapioca modificato, zucchero, sale, olio di SOIA, sorbitolo, estratto di polpa di GRANCHIO (CROSTACEI), addensante: E407, esaltatore di sapidità: E621, colorante: E120, emulsionanti: E451, E322, coloranti: E171, E160c.], cetriolo, maionese [oli vegetali di colza e SOIA 70%, tuorlo d'UOVO 14%, aceto di malto d'ORZO, sale, spezie (SENAPE), esaltatore di sapidità: E621, estratto di spezie (SENAPE)], Alghe di mare Nori, aromi.

2 pz URAMAKI TONNO AFFUMICATO E MANGO: Riso cotto 56%, TONNO (PESCE) pinne gialle affumicato 28% (TONNO 95%, sale, antiossidanti: E331, E301, correttori di acidità: E500, aroma naturale), mango 12%, SESAMO, alga di mare Nori arrostita, aromi.

2 pz NIGIRI MAZZANCOLLA SGUCIATA COTTA: Riso cotto 59%, MAZZANCOLLA Tropicale cotta 41% [mazzancolla tropicale (CROSTACEI), sale, antiossidanti: E223 (SOLFITI), E330], aromi.

2 pz NIGIRI SALMONE: Riso cotto 44%, SALMONE 56%, aromi.

***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, CROSTACEI, SESAMO, SOIA, ORZO (GLUTINE), FRUMENTO (GLUTINE), SENAPE, SESAMO.**

Può contenere **LATTOSIO.**

Codice prodotto: 7413

• 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 -glucoronidasi positivi | $10^4 \leq x < 10^5$ (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 | 510 kJ/ 124 kcal |
| Lipidi totali | 2 g |
| di cui acidi grassi saturi | 1 g |
| Carboidrati totali | 30 g |
| di cui zuccheri | 4 g |
| Proteine | 1 g |
| Sale | 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 | 270 g |
| Dimensioni singola confezione (mm) | 33(H) x 260 (l) x 160(L) |
| Confezioni per cartone | 4 vaschette |
| Barcode | 8059307292610 |

Per maggiori ed ulteriori informazioni: qualita@maregioioso.it