

## Scheda tecnica n. L-038

### INSALATA ALLA CATALANA

Rev. 0 del 04.05.2023

#### • INFORMAZIONI TECNICHE

*Denominazione commerciale:* **MISTO MARE.**

*Denominazione descrittiva:* Preparazione gastronomica a base di gamberi cotti in acqua di mare.

*Ingredienti:* GAMBERI cotti in acqua di mare (Contiene: SOLFITI) (CROSTACEI), pomodoro giallo, avocado, olio extravergine di oliva, valeriana, cetriolo, carote, sale.

*Allergeni (Reg. CE 1169/2011 e s.m.i.):* Contiene: **CROSTACEI, SOLFITI.**

Può contenere **PESCE, GLUTINE, SESAMO, SOIA, LATTOSIO, UOVO.**

*Codice prodotto:* 7427

#### • 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.

#### • 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.

#### • CARATTERISTICHE QUALITATIVE

*Caratteristiche organolettiche:* il sapore e gli aromi percepiti sono frutto dell'attento bilanciamento delle materie prime impiegate, che costituiscono un prodotto 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> $\beta$ -glucuronidasi positivi	$10^4 \leq x < 10^5$ (ufc/g)
<i>Stafilococchi coagulasi positivi</i>	$10^2 \leq x \leq 10^3$ (ufc/g)

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. .



**MARE GIOIOSO**  
di Sebastiano

• **DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE per 100 g di prodotto**

Energia	684 kJ/ 165 kcal
Grassi totali	14 g
di cui acidi grassi saturi	2 g
Carboidrati totali	5 g
di cui zuccheri	3 g
Proteine	5 g
Sale	1,4 g

• **IMBALLO E MODALITA' DI SMALTIMENTO**

Il prodotto è confezionato in vaschetta e sigillata con film plastico in PET (01), in atmosfera protettiva.

• **FORMATO DI VENDITA**

Peso netto minimo	180 g
Dimensioni singola confezione (mm)	540(H) x 600 (l) x 400 (L)
Confezioni per cartone	4
Barcode	8059307292627

Per maggiori ed ulteriori informazioni: [qualita@maregioioso.it](mailto:qualita@maregioioso.it)

