



Maletti 1867 Srl Via della Repubblica, 3 41051 Castelnuovo Rangone
(Modena), Italia Tel +39 059 539 911 - Fax +39 059 537 158,
info@maletti1867.it www.maletti1867.it www.malettistore.it

SCHEDA TECNICA

Rev. 2 Data

SUGO DI PESCE CON SCAMPI

Unità di vendita: NR

Peso netto: 0,18 kg

INGREDIENTI:

PESCE 60%: PESCE ricomposto [Acqua, surimi (PESCE: Alaska Pollack pescato in Oceano Pacifico zona FAO 67, zucchero, agente umidificante: E420; stabilizzanti: E450, E451), amido di frumento (GRANO), amido di tapioca, addensante: E1414; zucchero, sale, albume d'UOVO, estratto di granchio (CROSTACEI, PESCE e SOIA), olio di semi di girasole, amido di mais, emulsionanti: E425, E452; addensanti: E401, E415, E516; coloranti: E160c, E170; aroma di granchio (CROSTACEI)], passera di mare, nasello; olio di semi di girasole, CROSTACEI: scampi 11% (pescati in Oceano Atlantico zona FAO 27); pomodorini essiccati (pomodori secchi, olio di semi di girasole, capperi, olio extravergine di oliva, sale, aglio, basilico, prezzemolo, aceto di vino), cipolla, vino, aromi (maltodestrine, olio vegetale, contengono: PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI e loro derivati), sale, spezie.

SHELF LIFE in giorni: 50

CONFEZIONAMENTO E MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

Confezionato in sottovuoto. CONSERVARE IN FRIGO DA 0°C A 4°C E CONSUMARE ENTRO 24 ORE DALL'APERTURA

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Microrganismi a +30°C	< 1.000.000 ufc/
Enterobatteri totali	< 1.000 ufc/g
Batteri lattici mesofili	< 1.000.000 ufc/
Clostridi solfito riduttori	< 100 ufc/g
Escherichia coli	< 100 ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 ufc/g
B. Cereus	< 1.000 ufc/g
Salmonella	assente in 25g
Listeria monocytogenes	assente in 25g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G DI PRODOTTO:

Energia:	1029 kJ
Energia:	246 kcal
Grassi:	22,3 g
di cui ac. grassi saturi:	2,5 g
Carboidrati:	6,8 g
di cui zuccheri:	1,7 g
Proteine:	4,4 g
Sale:	1,2 g

ELENCO ALLERGENI

PRESENZA	TIPOLOGIA
<input checked="" type="checkbox"/>	Cereali contenenti glutine
<input checked="" type="checkbox"/>	Crostacei
<input checked="" type="checkbox"/>	Uova
<input checked="" type="checkbox"/>	Pesce
<input type="checkbox"/>	Arachidi
<input checked="" type="checkbox"/>	Soia
<input checked="" type="checkbox"/>	Latte
<input checked="" type="checkbox"/>	Frutta a guscio
<input checked="" type="checkbox"/>	Sedano
<input checked="" type="checkbox"/>	Senape
<input checked="" type="checkbox"/>	Semi di sesamo
<input checked="" type="checkbox"/>	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2
<input type="checkbox"/>	Lupino
<input checked="" type="checkbox"/>	Molluschi

✓ PRESENTE come ingrediente, aroma, coadiuvante tecnologico

✗ CROSS CONTAMINATION

PALLETTIZZAZIONE:

Vaschetta in polipropilene – Film in polipropilene

DESTINAZIONE D'USO:

Consumatori in generale, ad eccezione di quelli con allergia specifica agli allergeni indicati nel Regolamento (UE) n° 1169/11 e riportati nelle schede tecniche del prodotto.

MODALITA' DI DISTRIBUZIONE:

Automezzi autorizzati con cassone frigorifero di terzi o propri.

PERICOLI POTENZIALMENTE PRESENTI

Pericolo biologico	Salmonella, Listeria monocytogenes, Escherichia Coli enterotossici, clostridi solfito riduttori, Staphylococcus aureus
Pericolo chimico	Presenza sostanza ad azione detergente / disinfettante. Metalli pesanti
Pericolo fisico	Presenza corpi estranei (dovuti a personale, manutenzione attrezzature errata)