



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

SCOGLIO DEL PESCATORE

Mod 09_03
(rev. 1)
Pagina 1 di 2

DATI PRODOTTO

Nome prodotto:	Scoglio del Pescatore congelato
Descrizione:	Preparato per scoglio del Pescatore Miscela di prodotti ittici congelati
Peso al netto della glassatura:	Diverse alternative, su richiesta
Condizioni di conservazione:	- 18 °C: entro la data indicata sulla confezione; - 12 °C: entro 1 mese; - 6 °C: entro 1 settimana; nello scomparto del ghiaccio: entro 3 giorni; in frigorifero: entro 24 ore.
Tempo massimo di conservazione:	540 giorni dalla data di confezionamento
Modalità di consumo:	Da consumarsi previa cottura. Una volta scongelato il prodotto, non ricongelare e consumare entro 24 ore dallo scongelamento.

INGREDIENTI

Denominazione commerciale	Nome scientifico	Provenienza
Molluschi		
Cozze cilene sgusciate e mezzo guscio	<i>Mytilus chilensis</i>	allevate in Cile
Vongole del Pacifico sgusciate	<i>Paphia undulata</i>	Pescate in Oceano Pacifico centro occidentale Con draghe o reti da traino o reti da circuizione e da raccolta
Vongole del Pacifico con guscio e loro liquido intervalvare o vongole veraci	<i>Meretrix meretrix/lyrata</i> o <i>Ruditapes philippinarum</i>	Pescate in Oceano Pacifico centro occidentale A mano in immersione o con draghe O allevate in Italia
Crostacei		
Gamberetto boreale intero o gambero rosa intero * correttori di acidità: E330, antiossidanti E300, E385**	<i>Pandalus borealis</i> o <i>Parapenaeus longirostris</i>	pescati in Atlantico nord occidentale e nord orientale, Groenlandia orientale o in Mar Mediterraneo centrale o orientale con reti da traino o reti da circuizione e da raccolta
Mazzancolle tropicali con carapace Antiossidante: E224 metabisolfito di potassio, correttore di acidità: E330, antiagglomerante: E504i**	<i>Litopenaeus vannamei</i>	allevate in Ecuador o Venezuela o Nicaragua
Scampi Antiossidante: Metabisolfito di sodio: E223 O Code di gamberone indopacifico o monocero* Acqua, sale, antiossidante: Metabisolfito di sodio: E223, stabilizzante E451**	<i>Nephrops norvegicus</i> O <i>Metapenaeus affinis</i> o <i>monoceros</i>	pescato in Oceano Atlantico nord orientale, fondali a sud ovest dell'Irlanda o pescati in Oceano Indiano occidentale e orientale con reti da traino

* In base alla disponibilità del prodotto le specie e le provenienze possono variare

**SCHEMA TECNICA PRODOTTO****SCOGLIO DEL PESCATORE**Mod 09_03
(rev. 1)
Pagina 2 di 2

** gli additivi utilizzati sono soggetti a variazioni in base alla materia prima utilizzata

Segue...

Allergeni:	molluschi, crostacei e solfiti. Può contenere tracce di pesce.
O.G.M.:	Gli ingredienti utilizzati non contengono OGM.

VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)

ENERGIA	kcal	88
	kJ	370
Grassi		1.7g
di cui saturi		1.0g
Carboidrati		3.4g
di cui zuccheri		0.0g
Proteine		15.0g
Sale		0.9g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ODORE	lieve, caratteristico, senza note estranee
ASPETTO	caratteristico, regolare, ingredienti a pezzatura tipica e regolare, assenza di grumi di ghiaccio, assenza di sbriciolature, di difettosità evidenti e gravi quali presenza di molluschi estranei, imbrattamenti, unità decolorate, residui di gusci o altro
COLORE	caratteristico, assenza di colorazioni e macchiature anomale
CONSISTENZA	caratteristica