



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

## ZUPPA DI PESCE

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

## DATI PRODOTTO

<b>Nome prodotto:</b>	<b>ZUPPA DI PESCE congelata</b>
<b>Descrizione:</b>	Preparato per zuppa di pesce congelata
<b>Peso al netto della glassatura</b>	Diverse alternative, su richiesta
<b>Condizioni di conservazione:</b>	- 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.
<b>Tempo massimo di conservazione:</b>	540 giorni dalla data di confezionamento
<b>Modalità di consumo:</b>	Da consumarsi previa cottura. Una volta scongelato il prodotto, non ricongelare e consumare entro 24 ore dallo scongelamento.

INGREDIENTI		
Denominazione commerciale	Nome scientifico	Provenienza
<b>Molluschi</b>		
Cozze cilene precotte sgusciate	<i>Mytilus chilensis</i>	allevate in Cile
Totano atlantico correttori di acidità: E 330, stabilizzanti: E452, acqua e sale**	<i>Illex argentinus</i>	pescato in Oceano Atlantico sud occidentale con reti da traino o ami e palangari
Ciuffi di calamaro scottati del Pacifico o indopacifico* correttori di acidità: E 330, E331**	<i>Uroteuthis chinensis o duvauceli o edulis</i>	pescato in Oceano Pacifico centro o nord occidentale o Indiano con reti da traino
Seppia indopacifica scottata o del Pacifico* Correttori di acidità: E 330, E331**	<i>Sepia pharaonis o aculeata o Sepiella inermis o japonica**</i>	pescata in Oceano Pacifico nord o centro occidentale o Indiano occidentale con reti da traino
<b>Pesce</b>		
Trance di merluzzo (o nasello) atlantico	<i>Merluccius hubbsi</i>	pescato in Oceano Atlantico sud occidentale con reti da traino
Trance di Scorfano atlantico o del Pacifico* Stabilizzante: E451**	<i>Sebastes mentella o alutus</i>	Pescato in Atlantico nord orientale o Pacifico nord orientale con reti da traino
<b>Crostacei</b>		
Code di Gambero indopacifico o monocero scottato Acqua, sale, correttori di acidità: E 330, antiossidante: E223 metabisolfito di sodio**	<i>Metapenaeus affinis o ensis o monoceros</i>	pescato in Oceano Indiano occidentale e orientale con reti da traino
<b>Allergeni:</b>	molluschi, pesci, crostacei e solfiti.	
<b>O.G.M.:</b>	Gli ingredienti utilizzati non contengono OGM.	

\* Le specie indicate possono variare in base alla disponibilità del prodotto.

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

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO****ZUPPA DI PESCE**Mod 09\_03  
(rev. 1)  
Pagina 2 di 2**VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)**

ENERGIA	kcal	78
	kJ	330
Grassi		2.2g
di cui saturi		0.7g
Carboidrati		2.0g
di cui zuccheri		0.0g
Proteine		13.0g
Sale		0.5g

**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