



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

GAMBERI E ZUCCHINE

Mod 09\_03 (rev. 1)

Pagina 1 di 2

## DATI PRODOTTO

<b>Nome prodotto:</b>	<b>Gamberi e zucchini</b>
<b>Descrizione:</b>	Miscela di gamberi e zucchini surgelata
<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>Gamberi indopacifici</b> acqua, sale, correttori di acidità: E330, coloranti: E160e, E162**	<i>Parapenaeopsis stylifera</i>	pescati in Oceano Indiano occidentale e orientale con reti da traino
<b>Zucchini</b>	<i>Cucurbita pepo</i>	
<b>Allergeni:</b>	Crostacei Può contenere tracce di solfiti.	
<b>O.G.M.:</b>	Gli ingredienti utilizzati non contengono OGM.	

\* In base alla disponibilità del prodotto le specie indicate e le zone di provenienze possono variare

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



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

GAMBERI E ZUCCHINE

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

**VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)**

ENERGIA	kcal	30
	kJ	125
Grassi		0.5g
di cui saturi		0.1g
Carboidrati		2.0g
di cui zuccheri		0.7g
Proteine		4.3g
Sale		1.0g

**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