



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

GRAN ANTIPASTO DI MARE

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

DATI PRODOTTO

Nome prodotto:	Gran Antipasto di mare cotto surgelato
Descrizione:	Preparato per Gran Antipasto di mare cotto surgelato
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:	Prodotto cotto. Scongela e condire. Una volta scongelato il prodotto, non ricongelare e consumare entro 24 ore dallo scongelamento.

INGREDIENTI

Denominazione commerciale	Nome scientifico	Provenienza
Molluschi		
Polpo messicano o polpo indopacifico o polpo* Acqua, sale, antiossidante: metabisolfito di sodio E223**	<i>Octopus maya o O.cyanea o O. vulgaris</i>	pescato in Oceano Atlantico centro occidentale o orientale o Oceano Pacifico centro occidentale o Mar Mediterraneo occidentale con ami e palangari
Seppia o seppia orientale o indopacifica Correttori di acidità: E330, E331**	<i>Sepia officinalis o recurvirostra o pharaonis</i>	pescata Atlantico centro occidentale o orientale o Indiano orientale o occidentale con sciabiche
Crostacei		
Mazzancolla tropicale* Acqua, sale, correttori di acidità: E330**	<i>Litopenaeus vannamei</i>	Allevata in Thailandia/Indonesia o Vietnam o India
Allergeni:	Molluschi, crostacei e solfiti. Può contenere tracce di pesce.	
O.G.M.:	Gli ingredienti utilizzati non contengono OGM.	

* in base alla disponibilità le specie e le provenienze possono variare

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

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

ENERGIA	kcal	53
	kJ	223
Grassi		0.3g
di cui saturi		0.2g
Carboidrati		0.3g
di cui zuccheri		0.0g
Proteine		12.1g
Sale		0.8g

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