

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO****POLPO E PATATE**Mod 09_03
(rev.1)
Pagina 1 di 2**DATI PRODOTTO**

Nome prodotto:	Polpo e patate surgelati
Descrizione:	Preparazione a base di polpo e patate surgelate
Peso netto:	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 consumare previa cottura. Una volta scongelato il prodotto, non ricongelare e consumare entro 24 ore dallo scongelamento.

INGREDIENTI

Denominazione commerciale	Nome scientifico	Provenienza
Polpo indopacifico (50%)* Correttori di acidità: E331, Antiossidante: E223 metabisolfito di sodio**	<i>Octopus cyanea</i>	pescato in Oceano Pacifico centro occidentale
Patate (45%)		
Insaporitore: (Patate, olio di palma, olio extra vergine di oliva, prezzemolo, sale, aglio)		
Acqua		
Allergeni:	Molluschi e solfiti	
O.G.M.:	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****POLPO E PATATE**Mod 09_03
(rev.1)
Pagina 2 di 2**VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)**

ENERGIA	kcal	81
	kJ	342
Grassi		2.0g
di cui saturi		0.6g
Carboidrati		6.0g
di cui zuccheri		0.0g
Proteine		9.5g
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