

  	SCHEDA TECNICA N. 001C	DATA COMPILAZIONE: 10.01.2022	REVISIONE: 1
	ELABORATA DA: RCQ	VERIFICATO DA: DIR	APPROVATO DA: DIR
	Claudia Croci	Mario Andrenacci	Mario Andrenacci

Denominazione commerciale	ARROSTICINI DI TOTANO 1x3 Kg <i>PREPARATI – CONGELATI</i>	
Denominazione di vendita	Filetti di Totano Impanati	
Codice articolo	FARRTOT015	
Ingredienti	<p>TOTANO GIGANTE DEL PACIFICO 75% (Dosidicus Gigas - pescato in Oceano Pacifico, Sudest zona Fao 87, con ami e palangari), farina di FRUMENTO (GLUTINE), acqua, olio di semi di girasole, farina di GRANO tenero tipo "0"(GLUTINE), succo di limone, prezzemolo, sale, erbe aromatiche, aglio, lievito, paprika.</p> <p>Può contenere tracce di PESCE, CROSTACEI, SEDANO, SENAPE e SOIA</p>	
Preparazione	<p>enza scongelare gli arrosticini</p> <ul style="list-style-type: none"> - In forno ventilato a 200 °C per circa 18 min. girandoli a metà cottura per dorarli al meglio. - In forno tradizionale a 200°C per 22 minuti, girandoli a metà cottura per dorarli meglio. - In padella antiaderente liscia su' fuoco medio per 6 minuti avendo cura di girarli più volte per una migliore doratura. <p>Una volta cotti, preparare un intingolo con olio, prezzemolo, limone, quindi bagnare gli arrosticini con un ramoscello di rosmarino.</p>	
Caratteristiche organolettiche del prodotto	DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: Preparato gastronomico congelato a base di cubetti di Totano Gigante del Pacifico ricoperto da panatura e infilzati su uno spiedino. Peso singolo pezzo circa 30 g.	
	COLORE: Dorato tipico della panatura	
	ODORE: Aromatico, tipico degli ingredienti utilizzati per la panatura	
	ASPETTO: Totalmente ricoperto dalla panatura escluso lo stecco.	
	SAPORE: Tipico del Totano Gigante del Pacifico, panatura leggermente speziata; assenza di sapori estranei e/o sgradevoli	
	CONSISTENZA: Polpa salda e compatta con panatura croccante	
Verificato sul prodotto sottoposto a cottura come da istruzioni per l'uso		
Descrizione dei controlli effettuati sul prodotto	Sulle materie prime in ingresso, durante il processo produttivo e sul prodotto finito come da Manuale aziendale HACCP. A campione sul prodotto finito controlli chimici e microbiologici.	
Caratteristiche microbiologiche	PARAMETRI	VALORI
	Carica microbica mesofila	Ufc/g < 1.000.000
	Escherichia Coli	Ufc/g <100
	Stafilococchi coag +	Ufc/g <100
	Salmonella spp	Assente 25 g
Listeria monocytogenes	Assente 25 g	
Caratteristiche chimiche	PARAMETRI	VALORI
	ABVT	<100
	HG	Reg. CE 1881/06 e Successive modifiche e integrazioni
	Cd	Reg. CE 1881/06 e Successive modifiche e integrazioni
	Pb	Reg. CE 1881/06 e Successive modifiche e integrazioni
	Diossine	Reg. CE 1881/06 e Successive modifiche e integrazioni
IPA	Reg. CE 1881/06 e Successive modifiche e integrazioni	
Modalità di conservazione	Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura in grado di garantire la temperatura a cuore del prodotto di -18°C	

  	SCHEDA TECNICA N. 001C	DATA COMPILAZIONE: 10.01.2022	REVISIONE: 1
	ELABORATA DA: RCQ	VERIFICATO DA: DIR	APPROVATO DA: DIR
	Claudia Croci	Mario Andrenacci	Mario Andrenacci

	<p>CONSERVAZIONE DOMESTICA: Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato. Deve essere conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore, previa cottura.</p> <p>**** ** Nel congelatore -18° C vedi data consigliata</p> <table border="1"> <tr> <td>** - 12° C</td> <td>1 mese</td> </tr> <tr> <td>* - 6° C</td> <td>1 settimana</td> </tr> <tr> <td>Nello scomparto del ghiaccio</td> <td>3 giorni</td> </tr> </table>			** - 12° C	1 mese	* - 6° C	1 settimana	Nello scomparto del ghiaccio	3 giorni																																		
** - 12° C	1 mese																																										
* - 6° C	1 settimana																																										
Nello scomparto del ghiaccio	3 giorni																																										
Valori Nutrizionali	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>VALORE</th> <th>u.m.</th> <th>%RI</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valore Energetico</td> <td>584</td> <td>kJ</td> <td>7%</td> </tr> <tr> <td>Valore Energetico</td> <td>139</td> <td>kcal</td> <td>7%</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>3.8</td> <td>g</td> <td>5%</td> </tr> <tr> <td>di cui acidi grassi saturi</td> <td>0.4</td> <td>g</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>11</td> <td>g</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td>0.8</td> <td>g</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>Fibre</td> <td>0.8</td> <td>g</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>14.7</td> <td>g</td> <td>29%</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>1.02</td> <td>g</td> <td>17%</td> </tr> </tbody> </table>				VALORE	u.m.	%RI	Valore Energetico	584	kJ	7%	Valore Energetico	139	kcal	7%	Grassi	3.8	g	5%	di cui acidi grassi saturi	0.4	g	2%	Carboidrati	11	g	4%	di cui zuccheri	0.8	g	1%	Fibre	0.8	g	-	Proteine	14.7	g	29%	Sale	1.02	g	17%
	VALORE	u.m.	%RI																																								
Valore Energetico	584	kJ	7%																																								
Valore Energetico	139	kcal	7%																																								
Grassi	3.8	g	5%																																								
di cui acidi grassi saturi	0.4	g	2%																																								
Carboidrati	11	g	4%																																								
di cui zuccheri	0.8	g	1%																																								
Fibre	0.8	g	-																																								
Proteine	14.7	g	29%																																								
Sale	1.02	g	17%																																								
Idoneità all'imballo	<p>I diversi materiali di imballaggio e i sistemi di confezionamento impiegati assicurano protezione all'alimento, prevenendo qualsiasi tipo di contaminazione esterna (chimica, fisica e microbiologica), senza modificarne in nessun modo le caratteristiche organolettiche e fisiche del prodotto.</p> <p>In accordo alle informazioni reperite dai nostri fornitori, gli imballi utilizzati per il confezionamento dei prodotti sono per alimenti e/o possono venire a contatto con alimenti in conformità a al D.M.21 marzo 1973 e s.m., al DPR 777/82 e s.m., al Reg. CE 1935/2004, al Reg CE 2023/2006 ed al Reg. (UE) 10/2011 s.m.</p>																																										
Confezione	Busta in plastica HDPE per alimenti																																										
Confezioni per cartone	1 busta																																										
Imballaggio secondario	Cassa americana in cartone ondulato per alimenti di colore bianco sigillato con nastro adesivo trasparente con etichetta fuori cartone marchio "Frigostar"																																										
Dimensione cartone	Lung. 320 x larg.260 x alt.120 mm (CT 2x55 codice commerciale)																																										
Pellettizzazione	Tipo di Pallet	E-PAL EUR 80x120x15 cm																																									
	N° di cartoni per strato su pallet	10 Ct																																									
	N° di strati di cartoni su pallet	14 Ct																																									
	Totale cartoni per pallet	140 Ct																																									
	Peso Pallet	440 Kg circa																																									
Shelf life	24 mesi dalla data di primo congelamento																																										
Cod. EAN Cartone	8020772011532																																										
Autorizzazione CE	Prodotto e confezionato nello stabilimento IT 220 CE																																										

  	SCHEDA TECNICA N. 001C	DATA COMPILAZIONE: 10.01.2022	REVISIONE: 1
	ELABORATA DA: RCQ	VERIFICATO DA: DIR	APPROVATO DA: DIR
	Claudia Croci	Mario Andrenacci	Mario Andrenacci

	Allergeni alimentari	Presenza diretta	Assenza	Possibile Contaminazione Si/No
Allergeni	Cereali contenente glutine e prodotti derivati	X		
	Crostacei e prodotti derivati	X		
	Uova e prodotti derivati		X	
	Pesce e prodotti derivati		X	SI
	Arachidi e prodotti derivati		X	
	Soia e prodotti derivati		X	SI
	Latte e prodotti derivati (compresi lattosio)		X	
	Frutta a guscio		X	
	Sedano e prodotti derivati		X	SI
	Senape e prodotti derivati		X	SI
	Semi di sesamo e prodotti derivati		X	
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂		X	
	Lupini e prodotti derivati		X	
	Molluschi e prodotti derivati	X		
Modificazioni Genetiche	Il prodotto è esente da organismi geneticamente modificati mediante applicazioni biotecnologiche			
Modificazioni Genetiche	In accordo alle informazioni reperite dai nostri fornitori, le materie prime utilizzate per la preparazione del prodotto non contengono e non sono ottenute da organismi geneticamente modificate in conformità al Reg. CE 1829/2003 ed al Reg. CE 1830/2003 e s.m.			
Lotto	AAGGG - (X) AA = ultima cifra (ES. 13 per anno 2013) GGG= giorno progressivo dell'anno solare (ES. 215 PER IL 215° giorno dell'anno solare)			
T.M.C (Termine Minimo di Conservazione)	GG/MM/AA – 24 mesi dalla data di primo congelamento – Tempo minimo residuo 12 mesi			
Trasporto	Tramite vettore o mezzo proprio isoteramico refrigerato a temperatura controllata e registrata compresa tra – 18 °C e – 22°C			