



Scheda Tecnica

Ed. / Rev. 01/00
del 03/06/2025

Pag. 1 di 1

DESCRIZIONE

Denominazione di vendita	PAELLA CONGELATA
Codice e descrizione articolo	9123C: PAELLA IQF CONG
Ingredienti, denominazione scientifica, Zona di cattura, metodo di produzione e attrezzi di pesca.	Riso giallo lungo parboiled (riso precotto, acqua, olio di semi di girasole, sale curcuma), cozze cilene mezzo guscio precotte (<i>Mytilus chilensis</i> – Allevate Cile oceano Pacifico sudoccidentale zona FAO 87), ciuffi e anelli di calamaro indopacifico (<i>Uroteuthis singhalensis</i> – pescato in Oceano indiano Occidentale Zona FAO 51 e Orientale Zona FAO 57 con reti da imbrocco e reti analoghe – Ami e palangari – Antiossidanti: E-301, E-330, E-331), piselli finissimi, peperoni rossi e gialli grigliati, code di Scampo (<i>Nephrops norvegicus</i> Atlantico Nord Orientale zona FAO 27 subarea 27/VIIc Banco de Porcupina e subarea 27/VIIk Fondali a Sud-Ovest Irlanda occidentali con reti da traino – antiossidanti: E301, E331 – conservanti: E221 solfiti , stabilizzanti: E450- Mazzancolla indopacifica sgusciata (<i>Penaeus semisulcatus</i> – pescato oceano Indiano Occidentale Zona FAO 51 e Orientale zona FAO 57 con reti da imbrocco e reti analoghe, ami e palangari – conservante E452), cipolla rossa grigliata di Tropea Calabria IGP, destrosio, olio naturale di limone, zenzero, spezie, aromi, sale cristallino naturale, pepe, paprica, cumino, levistico, prezzemolo, coriandolo, zucchero, rosmarino, pastinaca, maggiorana, aroma affumicato, aglio granulare, grasso di palma, amido di tapioca, maltodestrine (patata, mais), Gamberetti disidratati, estratto di Aragosta, fibra vegetale, verdure disidratate (pomodoro, cipolla), Merluzzo disidratato, colorante: caramello semplice, acidificante: acido citrico, antiossidante: estratto di rosmarino, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico.
Stabilimento di produzione	Cosfer Srl, Via Sacco e Vanzetti, 1B - 57017 Stagno (Livorno) N° Autorizzazione CE: N° IT 883 CE
Peso netto (senza glassa)	4 Kg
Tecnologia di produzione	Congelato individualmente

IMBALLI E PALLETTIZZAZIONE

Imballo primario	polietilene per alimenti
Imballo secondario	Cartone
N. cartoni per bancale	80 (8 cartoni per 10 strati)
Tipo bancale	Europallet/epal (800X1200 mm)

Tipo bancale				Europallet/epal (800X1200 mm)				
IMBALLI E SMALTIMENTO*								
Imballo primario	☐ PET 1	☒ HDPE 2	☐ PVC 3	☒ LPDE 4	☐ PP 5	☐ PS 6	☐ ALTRA 7	RACCOLTA PLASTICA
Imballo secondario	PAP 20 ☒		PAP 21 ☐		PAP 22 ☐		RACCOLTA CARTA	
* verificare sempre le disposizioni del proprio Comune								
CARATTERISTICHE PRODOTTO								
Parametri microbiologici e chimico-fisici			Determinazioni		Limiti di riferimento			
Escherichia coli β -glucoronidasi positiva					$\leq 5,0 \times 10$ ufc/g			
Stafilococchi coagulasi positivi (S. aureus ed altre specie) a 37°C					$\leq 5,0 \times 10$ ufc/g			
Enterobacteriaceae					$\leq 1,0 \times 10^3$ ufc/g			
Listeria monocytogenes					Assenza in 25 g			
Salmonella spp.					Assenza in 25 g			
Cadmio					1,0 mg/kg			
Mercurio					0,50 mg/kg			
Piombo					0,30 mg/ka			



Scheda Tecnica

Ed. / Rev. 01/00
del 03/06/2025

Pag. 2 di 1

Allergeni

Categoria allergene:

Presenza

Assenza

Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, grano khorasan o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati

x

Crostacei e prodotti a base di crostacei

x

Uova e prodotti a base di uova

x

Pesce e prodotti a base di pesce

x

Arachidi e prodotti a base di arachidi

x

Soia e prodotti a base di soia

x

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

x

Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati

x

Sedano e prodotti a base di sedano

x

Senape e prodotti a base di senape

x

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂

x

Lupini e prodotti a base di lupini

x

Molluschi e prodotti a base di molluschi

x

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 gr

Energia

KJ 519,855/kca 122,942

Grassi

1,774

Di cui Acidi Grassi Saturi

0,498

Carboidrati

19,354

Di cui zuccheri

1,674

Fibre

0,865

Proteine

6,958

Sale

1,135

CONSERVAZIONE ED UTILIZZO

Modalità di conservazione

Nel congelatore ****o*** (-18°C) consumare entro la data riportata sulla confezione;
nello scomparto ** (-12°C) entro 1 mese;
nello scomparto * (-6°C) entro 1 settimana;
nello scomparto del ghiaccio entro 3 giorni.
Il prodotto una volta scongelato deve essere consumato entro 24 ore e comunque non può essere ricongelato.

Conservabilità

24 mesi dalla data di produzione/congelamento

Istruzioni per l'uso

Da consumarsi previa cottura dopo lo scongelamento