



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

EDIZIONE: 03  
EMISSIONE: 10/04/2022

**DENOMINAZIONE:** *Fritto misto di calamari e gamberi interi, prefritti e surgelati*

**STATUS LEGALE E FISICO:**

PRODOTTO GASTRONOMICO A BASE DI PESCE PREFRITTO

PESO NETTO:

1700 G

STABILIMENTO: IT G724X CE

**INGREDIENTI:**

CALAMARI ( LOLIGO PATAGONICA) 50% (MOLLUSCHI), MAZZANCOLLA TROPICALE 20% (CROSTACEI) (SOLFITI), Farina per Impanatura ( farina di riso, amido di mais, amido di tapioca, fibre di psyllium, addensante: gomma di guar, idrossi-propilmetilcellulosa, aromi), olio di semi di girasole

**PROFILO CHIMICO :**

CONTAMINANTI CHIMICI: CONFORMI AL REG. 1881/2006/CE/CE E S.M.I

**PROFILO MICROBIOLOGICO:**

CONFORME AL REGOLAMENTO 2073/2005/CE, E O.M. 07/12/93 PER LISTERIA MONOCYTOGENES; SALMONELLA ASSENTE

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

ASPETTO            TIPICO DEL PRODOTTO  
COLORE            TIPICO DEL PRODOTTO  
ODORE             TIPICO DI ITTICO

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE  
E CONSERVABILITÀ**

CONSERVARE A TEMPERATURA INFERIORE A – 18°C

**MODALITÀ DI IMPIEGO:**

IL PRODOTTO DEVE ESSERE UTILIZZATO PREVIO RISCALDAMENTO. LE MODALITÀ SONO INDICATE IN ETICHETTA.

**ALLERGENI**

PUÒ CONTENERE : SOIA, SENAPE, PESCE

**RINTRACCIABILITÀ:**

LA DITTA GESTISCE IL SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ AI SENSI DEL REG. 178/2002/CE TRAMITE LA COMPILAZIONE DI APPOSITE SCHEDE DI REGISTRAZIONE E TRAMITE APPOSITO SOFTWARE GESTIONALE.

**IL TECNICO:** F.TO DR. STEVANIN EMANUELE

**IL RESPONSABILE AUTOCONTROLLO:** F.TO SIG. ANDREA ZANI