

**L'inedito**

Scheda Tecnica di prodotto

Codice prodotto: **MST9**

ED 00 REV 00
Del 18.01.19

Denominazione
prodotto

BASTONCINI DI PESCE TAGLIATI 900GR



BASTONCINI DI PESCE TAGLIATI 900GR

Ingredienti

Surimi (38% **Pesce bianco**, stabilizzanti: sorbitolo, zucchero, fosfati E425) acqua, **albume d'uovo** amido di **frumento** (contiene **GLUTINE**) olio di colza, umettante: sorbitolo, amido di patata modificata, aroma di **GRANCHIO 1,5% (CROSTACEI)** sale, zucchero, amido di Tapioca modificata, insaporitore, colorante: E171, E160c, E120. >60% Salamoia (acqua, sale, correttore di acidità: E330, conservante: E211) <40%

Dichiarazione nutrizionale (ai sensi del Reg.1169/2011)

Valori nutrizionali medi per 100g

Energia	353 KJ - 84 kcal
Grassi di cui:	1,5 g
- Acidi grassi saturi	0,5 g
Carboidrati di cui:	11,0 g
- Zuccheri	1,60 g
Proteine	6,50 g
Sale	2,50 g

Caratteristiche microbiologiche

Microrganismi a 30°C	<450.000 UFC/g	Stafilococchi coagulasi positiva	<100 UFC/g
Escherichia coli	<8 UFC/g	Listeria monocytogenes	Assente/25g

Confezione di vendita

CODICE EAN prodotto/cartone	Peso netto	Peso lordo	Pezzi per cartone
5709526009010	900 g	1500 g	6

Pallet

Dai luoghi della tradizione il meglio della produzione

L'inedito srl - via O.Serra 8 - 40012 Lippo di Calderara di Reno(BO)

Tel 051 6466049 - Fax 051 0510425

e-mail: commerciale@linedito.com - P.Iva. 01910151206





L'inedito

Scheda Tecnica di prodotto

Codice prodotto: MST9

ED 00 REV 00
Del 18.01.19

Cartoni x strato x pallet

81 cartoni 9 ct x 9 strati

Modalità di conservazione prodotto

Temperatura	Tra 0 e +4 °C		
Shelf life	60 gg	Scadenza minima garantita	40 gg

Caratteristiche della materia prima utilizzata e Tecnologia di produzione

Preparazione alimentare a base di pesce bianco cotto con aggiunta di aroma di granchio.

Caratteristiche prodotto finito

Il prodotto si presenta sotto forma di piccoli cilindri di colore arancio esternamente.
Il prodotto è tagliato in piccoli pezzi.

Pronto all'uso.

Applicazione di un sistema di Autocontrollo Igienico Sanitario impostato con la metodologia HACCP in conformità ai Reg. CE 178/2002; Reg. CE 852/2004; Reg. CE 853/2004; Reg. UE 1169/2011.

I materiali utilizzati per il confezionamento risultano idonei al contatto con le sostanze alimentari ai sensi del

- Decreto ministeriale 21/03/73 e successive modifiche
- Reg. (Ce) 10/2011 e s.m.
- Reg. (Ce) 1935/2004
- Reg. (Ce) 2023/2006

Dai luoghi della tradizione il meglio della produzione

L'inedito srl - via O.Serra 8 - 40012 Lippo di Calderara di Reno(BO)

Tel 051 6466049 - Fax 051 0510425

e-mail: commerciale@linedito.com - P.Iva. 01910151206





L'inedito

Scheda Tecnica di prodotto
Codice prodotto: **MST9**

ED 00 REV 00
Del 18.01.19

Allergeni			
Allergeni	Presenza	Assenza	Possibile cross contaminazione
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	X		SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	X		SI
Uova e prodotti a base di uova	X		SI
Pesci e prodotti a base di pesci	X		SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	NO
Soia e prodotti a base di soia	X		SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		X	NO
Frutta con guscio e prodotti derivati (Es. mandorle, nocciole, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia noci del Queensland e i loro derivati)		X	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		X	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	NO
Senape e prodotti a base di senape		X	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro in termini di SO ₂		X	NO
Lupini e prodotti a base di lupini		X	NO
Molluschi o prodotti a base di molluschi	X		SI

Dai luoghi della tradizione il meglio della produzione

L'inedito srl - via O.Serra 8 - 40012 Lippo di Calderara di Reno(BO)
Tel 051 6466049 - Fax 051 0510425
e-mail: commerciale@linedito.com - P.Iva. 01910151206



UNI EN ISO 22000:2005