



Scheda Tecnica

ANTIPASTO DI MARE CON VERDURE KG.1

Codice Articolo: DN01

COD EAN: 8032947060436

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	ANTIPASTO MARE C/VERDURE in olio di semi di girasole Preparazione alimentare marinata e sott'olio a base di prodotti della pesca cotti e verdure
ORIGINE PRODOTTO ITTICO *	Prodotto pescato nella nellE zona FAO:totani n.87; polpo n.31, polipetti n.51; cozze n.87, mazzancolle tropicali allevate in Cina.
INGREDIENTI	70% (Mix di molluschi (totano gigante del pacifico, polipo indopacifico, polpo, cozze) , preparazione alimentare a base di surimi (38% (polpa di pesce , stabilizzanti: sorbitolo E420, polifosfati E452), acqua, albume d' uovo in polvere reidratato, amido di frumento , olio di colza, proteine della soia , sale, zucchero, aroma ed estratto di granchio , esaltatore di sapidità: E621, E635, coloranti: E160c, E120, addensante: amido acetilato), mazzancolle tropicali sgusciate), 30% mix di verdure (peperoni a filetto, olive a rondelle, cipolline). Olio di semi di girasole, aceto di vino, sale, antiossidante: E300, E330, conservante: E270, E211, E 220, umidificanti: E450, E451, E 452.
ALLERGENI (Direttiva 2003/89/CE)	L'elencazione degli ingredienti del prodotto "antipasto mare c/verdure", comprende, anche per gli ingredienti composti, le eventuali sostanze ad azione allergenica secondo la direttiva 2003/89/CE. <u>Il prodotto contiene pesce, crostacei, molluschi, uova, soia, glutine. Può contenere tracce di sedano, solfiti, latte, senape.</u>
ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (Regolamento 1829/89/CE)	Il prodotto "antipasto mare c/verdure", non viene preparato con ingredienti, additivi o coadiuvanti derivati da organismi geneticamente modificati.

Campesan snc di Campesan Ernesto & C. snc

36061 BASSANO DEL GRAPPA (VI) - Via Apollonio, 52

Tel. 0424 503400 - Fax 0424 508267

campesan@campesan.it - C.F. e P.IVA 02295010249

PROCESSO PRODUTTIVO	I molluschi vengono congelati in acqua corrente e cotti in acqua a 100°C; vengono poi toelettati dove necessario e tagliati a cubetti o rondelle in apposite taglierine; vengono poi marinati in frigorifero per almeno 24 ore; i prodotti precotti (mazzancolle sgusciate, cozze, tentacoli di totano e surimi), vengono marinati subito dopo scongelamento; dopo marinatura i vari ingredienti vengono sgrondati dalla conca e miscelati secondo le ricette, messi nei contenitori, pesati e coperti di olio. I contenitori vengono poi chiusi ermeticamente ed etichettati.
----------------------------	--

CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

-pH	<= 4,5
-CBT	<=10 ⁴ UFC/gr
-lieviti e muffe	<=10 ³ UFC/gr
-batteri lattici	<=10 ³ UFC/gr
-coliformi totali	<=10 ² UFC/gr
-salmonella	assente in 25 gr

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

-odore	: tenue
-colore	: variegato, dato dal mix di colori degli ingredienti
-sapore	: delicato
-consistenza	: soda ed elastica

CONSERVABILITA'

Tipo confezione	Liquido di governo	Conservabilità	T° conser v.
-Vassoio plastica	olio	6 mesi	+2° +6° C

PALLETIZZAZIONE

Tipo confezione	Peso sgocc.	Prezzi x collo	Colli x strato	Strati x pallet
-Vassoio 200gr	120gr	12	21	6
-Vassoio 1000gr	650gr	4	6	12
-Vassoio 2000gr	1350gr	2	6	12

TABELLA NUTRIZIONALE

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	
Energia	454,28 Kcal / 1871,60 Kj
Grassi totali	47,84 g
di cui acidi grassi saturi	6,02 g
Carboidrati	0,48 g
di cui zuccheri	0,3 g
Proteine	5,76 g
Sale	0,88 g

*La presente scheda tecnica ha scopo puramente descrittivo, poiché gli ingredienti e la provenienza possono subire variazioni in funzione del produttore, pertanto, si rimanda ai dati riportati di volta in volta sull'etichetta adesiva, la quale contiene ogni informazione

Campesan snc di Campesan Ernesto & C. snc

36061 BASSANO DEL GRAPPA (VI) - Via Apollonio, 52

Tel. 0424 503400 - Fax 0424 508267

campesan@campesan.it - C.F. e P.IVA 02295010249