



Scheda Tecnica  
**ANTIPASTO DI  
MARE CON  
VERDURE  
GR.200**

**Codice Articolo: DN06**

COD EAN: 8032947060412

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	<b>ANTIPASTO MARE C/VERDURE in olio di semi di girasole</b> Preparazione alimentare marinata e sott'olio a base di prodotti della pesca cotti e verdure
<b>ORIGINE PRODOTTO ITTICO *</b>	Prodotto pescato nella nelle zona FAO:totani n.87; polpo n.31, polipetti n.51; cozze n.87, mazzancolle tropicali allevate in Cina.
<b>INGREDIENTI</b>	70% (Mix di <b>molluschi (totano gigante del pacifico, polipo indopacifico, polpo, cozze)</b> , preparazione alimentare a base di <b>surimi</b> (38% (polpa di <b>pesce</b> , stabilizzanti: sorbitolo E420, polifosfati E452), acqua, albume d' <b>uovo</b> in polvere reidratato, amido di <b>frumento</b> , olio di colza, proteine della <b>soia</b> , sale, zucchero, aroma ed estratto di <b>granchio</b> , esaltatore di sapidità: E621, E635, coloranti: E160c, E120, addensante: amido acetilato), <b>mazzancolle tropicali</b> 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.
<b>ALLERGENI (Direttiva 2003/89/CE)</b>	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. <b>Il prodotto contiene pesce, crostacei, molluschi, uova, soia, glutine. Può contenere tracce di sedano, solfiti, latte, senape.</b>
<b>ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (Regolamento 1829/89/CE)</b>	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

<b>PROCESSO PRODUTTIVO</b>	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 <sup>4</sup> UFC/gr
-lieviti e muffe	<=10 <sup>3</sup> UFC/gr
-batteri lattici	<=10 <sup>3</sup> UFC/gr
-coliformi totali	<=10 <sup>2</sup> 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

### PALLETTIZZAZIONE

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	
<b>Energia</b>	454,28 Kcal / 1871,60 Kj
<b>Grassi totali</b>	47,84 g
<b>di cui acidi grassi saturi</b>	6,02 g
<b>Carboidrati</b>	0,48 g
<b>di cui zuccheri</b>	0,3 g
<b>Proteine</b>	5,76 g
<b>Sale</b>	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