



Scheda Tecnica
**POLIPETTI
 MARINATI
 SOTT'OLIO**
 gr.550 (sgocc. 400gr)

Codice Articolo: DN21

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	POLIPETTI MARINATI SOTT'OLIO
ORIGINE PRODOTTO ITTICO	Polpi indopacifici ("Octopus Aegina") pescati nella zona FAO n.57
INGREDIENTI	Polpo indopacifico cotto, olio di semi di girasole, aceto di vino, sale; correttore di acidità: acido citrico, conservante: benzoato di sodio E211.
ALLERGENI (Direttiva 2003/89/CE)	L'elencazione degli ingredienti del prodotto "polipetti marinati", comprende, anche per gli ingredienti composti, le eventuali sostanze ad azione allergenica secondo la direttiva 2003/89/CE. Il prodotto contiene molluschi. Può contenere tracce di pesce, crostacei, uova, soia, sedano, glutine, solfiti, latte, senape
ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (Regolamento 1829/89/CE)	. Il prodotto "polipetti marinati", non viene preparato con ingredienti, additivi o coadiuvanti derivanti da organismi geneticamente modificati.
PROCESSO PRODUTTIVO	I polipetti vengono scongelati in acqua corrente e cotti in acqua a 100°C; vengono poi toelettate dove necessario e marinate in frigorifero per almeno 24 ore; dopo marinatura il prodotto viene sgrondato dalla concia, messo nei contenitori, pesato e ricoperto d'olio; i contenitori vengono poi chiusi ermeticamente e, una volta etichettati, confezionati in cartoni.

CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

-pH	<= 4,50
-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, leggermente aromatizzato all'aceto
-colore	: caratteristico del prodotto
-sapore	: delicato, leggermente marinato
-consistenza	: soda ed elastica

CONSERVABILITA'

Tipo confezione	Liquido di governo	Conservabilità	T° conserv.
- Vaso vetro	olio	6 mesi	+2° +6° C

PALLETTIZZAZIONE

Tipo confezione	Peso sgocciolato	Pezzi x collo	Colli x strato	Strati x pallet
- Vaso vetro g 550	400 g	16	8	2

TABELLA NUTRIZIONALE

Valore energetico	Kcal/100 g	388,46
Valore energetico	Kjoule/100 g	1601,78
Proteine	g/100 g	7,2
Grassi totali	g/100 g	39,98
di cui acidi grassi saturi	g/100 g	5,06
Carboidrati	g/100 g	0,36
Zuccheri	g/100 g	n.r.
Sale	g/100 g	0,75
Fibre alimentari	g/100 g	n.r.