DATI PRODOTTO

Nome prodotto:	**Fritto misto congelato**
Descrizione:	Preparato per Fritto misto congelato
Peso al netto della glassatura:	**800g**
Condizioni di conservazione:	- 18 °C: entro la data indicata sulla confezione; - 12 °C: entro 1 mese; - 6 °C: entro 1 settimana; nello scomparto del ghiaccio: entro 3 giorni; in frigorifero: entro 24 ore.
Tempo massimo di conservazione:	540 giorni dalla data di confezionamento
Modalità di consumo:	Da consumarsi previa cottura. Una volta scongelato il prodotto, non ricongelare e consumare entro 24 ore dallo scongelamento.

INGREDIENTI		
Denominazione commerciale	**Nome scientifico**	**Provenienza**
Calamaro indopacifico o del Pacifico o orientale o indiano – ciuffi* **	Loligo edulis o chinensis o formosana o duvauceli	pescato in Oceano Pacifico nord o centro occidentale o Indiano con reti da traino o reti da circuizione e da raccolta
Anelli di **Totano** atlantico Acqua, sale, Correttore di acidità: E 330, E500, Stabilizzante: E452**	Illex argentinus	pescato in Atlantico sud occidentale con ami e palangari
Seppia indopacifica Acqua, sale, correttori di acidità: E330, E331**	*Sepia pharaonis*	Pescata in Oceano Indiano occidentale Con reti da traino
Gamberetto boreale intero o gambero rosa intero * Antiossidanti: E223 metabisolfito di sodio	*Pandalus borealis* *o* *Parapenaeus longirostris*	pescati in Atlantico nord occidentale o in Mar Mediterraneo con reti da traino
Allergeni:	molluschi, crostacei e solfiti (l'allergene solfiti è presente in tracce se viene utilizzato il gamberetto boreale). Può contenere tracce di pesce.	
O.G.M.:	Gli ingredienti utilizzati non contengono OGM.	

* Le specie indicate possono variare in base alla disponibilità del prodotto.
** gli additivi utilizzati sono soggetti a variazioni in base alla materia prima utilizzata

DATI LOGISTICI	
Tipo di confezione:	**Descrizione imballo**
	Busta BLU FISHER
Confezioni per cartone	5
Cartoni per bancale	88

CODIFICAZIONE	
Marchio:	BLUE FISHER
Codice EAN confezione:	8031241 688872
Codice EAN cartone:	8031241 088870 + EAN 128
Codice articolo:	2023

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Determinazione	n	c	**m**	**M**	**Unità di misura**
Carica microbica mesofila	5	2	100.000	1.000.000	UFC/g
Coliformi totali	5	2	100	1.000	UFC/g
Escherichia coli	5	2	1	10	UFC/g
Stafilococchi aurei	5	2	100	1000	UFC/g
Salmonella spp.	5	0		Assenti in 25g	
Listeria monocytogenes	5	2	10	100	UFC/g

n= numero di campioni prelevati per lotto c= numero max ammesso di campioni compresi tra m e M
m= numero microrganismi considerato accettabile; M= numero microrganismi considerato non accettabile

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ODORE	lieve, caratteristico, senza note estranee
ASPETTO	caratteristico, regolare, ingredienti a pezzatura tipica e regolare, assenza di grumi di ghiaccio, assenza di sbriciolature, di difettosità evidenti e gravi quali presenza di molluschi estranei, imbrattamenti, unità decolorate, residui di gusci o altro
COLORE	caratteristico, assenza di colorazioni e macchiature anomale
CONSISTENZA	caratteristica

CERTIFICAZIONI	
Certificazioni e adeguamento legislativo	• Azienda certificata BRC Global Food standard version 6 da NSF Italy • Azienda certificata IFS International Food Standard version 6 da NSF Italy • In azienda è applicato il sistema di autocontrollo HACCP secondo i regolamenti CE 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004 – Pacchetto igiene • Stabilimento autorizzato CE 787 IT