DATI PRODOTTO

Nome prodotto:	**Insalata del Pescatore congelata**
Descrizione:	Preparato per Insalata del Pescatore congelata
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**
Ciuffi di **calamaro** orientale o del Pacifico o indiano o indopacifico* Stabilizzante: E451**	*Loligo formosana o chinensis o duvauceli o edulis*	pescato in Oceano Pacifico centro o nord occidentale o Indiano con reti da traino o reti da circuizione e da raccolta
Cozze cilene sgusciate	*Mytilus chilensis*	Allevate in Cile
Totano gigante del Pacifico Correttori di acidità: E330, E331, E500,alloro**	*Dosidicus gigas*	Pescato in Oceano Pacifico sud orientale
Preparazione a base di surimi (polpa di **pesce**, stabilizzanti: E420 sorbitolo, E452 polifosfati; Acqua; albume d'**uovo** in polvere reidratato; amido di **frumento**; olio di colza; proteine della **soia**; sale; zucchero; amido acetilato E1420; aroma di **granchio**; estratto di sapidità: E621, E631, E635; coloranti: E160c, E120)** Oppure (polpa di **pesce**, zuccheri, stabilizzanti: polifosfati, acqua, albume d'**uovo** past., amido di **frumento**, fecola di patate, sale olio di semi di girasole, sorbitolo, fibra di **frumento**, fecola di patate, sale, olio di semi di girasole, sorbitolo, fibra di **frumento**, aroma di **granchio**, coloranti: oleo resina di paprika)**		
Gamberi indiani sgusciati* Acqua, sale, regolatore di acidità: E330, coloranti: E120, E160** O **Gambero** tropicale sgusciato* Acqua, sale, correttori di acidità E330, coloranti: E160e, E162, antiossidante: E223 metabi**solfito** di sodio**	*Parapenaeopsis stylifera* *o* *Xiphopenaeus kroyeri*	Pescati in Oceano Indiano O in Oceano Atlantico centro occidentale con reti da traino
Allergeni:	molluschi, crostacei, pesce, proteine dell'uovo e glutine (gli allergeni presenti variano in base alla materia prima utilizzata – fare riferimento all'etichetta del prodotto). Può contenere tracce di solfiti.	
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 BLUE FISHER
Confezioni per cartone	5
Cartoni per bancale	88

CODIFICAZIONE	
Marchio:	BLUE FISHER
Codice EAN confezione:	8031241 688896
Codice EAN cartone:	8031241 088894 + EAN 128
Codice articolo:	2003

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