

<b>Prodotto</b>	<b>INSALATA DI MARE IMPERIALE</b>
<b>Descrizione</b>	Mix di molluschi e crostacei decongelati, cotti, raffreddati, lavati, se previsto tagliati, leggermente marinati e confezionati con olio di semi di girasole.

## INGREDIENTI E ALLERGENI

<b>Ingredienti</b>	Preparazione alimentare a base di <b>molluschi e crostacei (74%) (totani, polpi, mazzancolle, cozze)</b> , aceto di vino, sale, aromi naturali, succo di limone; correttori di acidità: acido citrico, citrati di sodio; conservante: E202; antiossidante: E300), olio di semi di girasole.
<b>Allergeni</b>	<b>Molluschi, crostacei.</b> Può contenere <b>pesce, soia, uova, solfiti e cereali contenenti glutine.</b>
<b>Zona di origine o di pesca</b>	

## SHELF LIFE E CONSERVAZIONE

<b>Tipo di confezione</b>	VASCHETTA IN MATERIALE PLASTICO
<b>Da consumarsi preferibilmente entro</b>	Semiconserva
<b>T° C di conservazione</b>	6 mesi Massimo +8°C

## VALORI NUTRIZIONALI MEDI IN 100g DI PRODOTTO SGOCCIOLATO

<b>Valore energetico</b>	95 kcal 400 kJ
<b>Grassi</b>	3 g
<b>di cui saturi</b>	<0,5 g
<b>Carboidrati</b>	4 g
<b>di cui zuccheri</b>	0,6 g
<b>Proteine</b>	13 g
<b>Sale</b>	2,9 g

## VALORI NUTRIZIONALI MEDI IN 100g DI PRODOTTO

<b>Valore energetico</b>	304 kcal 1257 kJ
<b>Grassi</b>	28 g
<b>di cui saturi</b>	2,7 g
<b>Carboidrati</b>	3 g
<b>di cui zuccheri</b>	<0,5 g
<b>Proteine</b>	10 g
<b>Sale</b>	2,15 g

## CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

<b>pH</b>	</= 4,40
<b>Corpi estranei metallici</b>	Assenti

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Carica batterica mesofila totale aerobia	1000000 ufc/g
Escherichia coli	10 ufc/g
Salmonella spp.	Assente /25g
Listeria monocytogenes	100 ufc/g
Lieviti	1000 ufc/g
Muffe	100 ufc/g

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Aspetto	Caratteristico dei singoli componenti. Assenza di colorazioni anomale.
Odore	Caratteristico.
Sapore	Caratteristico dei singoli componenti.
Consistenza	Non asciutta, non troppo molle. Elastica.
Nettatura	Taglio regolare. Assenza di briciolame.

**SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE**

	Aggiunta intenzionale		Presenza accidentale	
	SI'	NO	SI'	NO
Cereali contenenti glutine e derivati		X	X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	X			X
Uova e prodotti a base di uova		X	X	
Pesce e prodotti a base di pesce		X	X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		X
Soia e prodotti a base di soia		X	X	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X		X
Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio		X		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X		X
Senape e prodotti a base di senape		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg espressi come SO2		X		X
Lupini e prodotti a base di lupini		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi	X			X

**CONFEZIONAMENTO**

Codice interno	053VX
Codice EAN 13	8001115084420
Codice EAN 14	18001115084427

	VASCETTA IN
	MATERIALE
	PLASTICO
Tipo confezione	olio
Liquido di riempimento o di governo	1900 g
Peso netto	1400 g
Peso sgocciolato	2200 cc
Formato	2
N° pezzi / cartone	12
N° cartoni / strato	8
N° strati / pallet	96
N° cartoni / pallet	80 x 120 x 124 cm
Dimensioni pedana	430 kg
Peso totale pedana	325 x 185 x 65 mm
Dimensioni vaschetta - Lung x Larg x Alt	338 x 211 x 134 mm
Dimensioni cartone - Lung x Larg x Alt	180 giorni
Conservabilità (giorni)	PP
Materiale vaschetta	BX/PP/EVOH/PP
Materiale film	98 g
Peso imballaggio vaschetta + film (g)	223 g
Peso imballaggio cartone (g)	

#### ETICHETTATURA AMBIENTALE IMBALLAGGIO

Identificazione materiale vaschetta	PP 5
Identificazione materiale film	7
Identificazione materiale cartone	PAP 20

#### CERTIFICAZIONI

BRC GS Food	
IFS Food	
MSC	