

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO: MISTO SCOGLIO	
		Aggiornamento: 04/04/2023

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO	
Denominazione:	MISTO SCOGLIO
Denominazione di vendita:	preparazione alimentare a base di prodotti ittici con pomodorini e cipolle congelati IQF
Formati confezionamento:	buste da 400g-800g-1600g al netto della glassatura
Tipo congelazione:	IQF
Glassatura:	max 20%
Prodotto da Xilo S.r.l. - Loc. Molinello 433, 22041 Colverde (CO).  info@xilotrade.it	

CARATTERISTICHE	
Composizione:	tentacoli cotti tagliati e pezzettini di mantello di totano gigante, pomodorini cherry tagliati a metà, cozze e vongole con guscio e sgusciate, cipolla a cubetti, code di gambero, ciuffi di calamaro, polpo cotto tagliato.
Etichettatura ingredienti:	Ingredienti: pomodorini 20%, calamari indopacifici e/o del Pacifico (calamari indopacifici e/o del Pacifico, acqua, sale, correttori di acidità: acido citrico, citrato di sodio), vongole del Pacifico con guscio cotte, totani giganti del Pacifico, polpo cotto e/o polpo indopacifico scottato (polpo indopacifico, acqua, sale, correttori di acidità: acido citrico, citrati di sodio, antiossidante: metabisolfito di sodio, anidride solforosa), cozze cilene sgusciate cotte, cipolla 8%, gamberi indopacifici (gamberi indopacifici, acqua, sale, antiossidante: metabisolfito di sodio, stabilizzante: trifosfato pentasodico). Può contenere pesce .
TMC:	Minimo 12 mesi dalla data di confezionamento

MANTENIMENTO, USO E CONSERVAZIONE	
Conservare a temperatura non superiore a -18°C. Scongelerare il prodotto in frigorifero o sotto acqua corrente fredda. Una volta scongelato, il prodotto va conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore. Non ricongelare. Consumare previa cottura. Consigli di preparazione: cuocere il prodotto direttamente da congelato mantenendo corto per i primi minuti di cottura per favorire l'apertura delle valve.	
Trasporto:	Trasporto su automezzi FRC collaudata ATP ogni sei anni a temperatura controllata tra -18°C e -22°C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	
Colore:	tipico degli ingredienti
Sapore:	tipico degli ingredienti, assenza di sapori estranei e/o sgradevoli
Odore:	caratteristico del prodotto, assenza di odori anomali (ammoniacale, fango, rancido...)
Consistenza (cotto):	tipica

ALLERGENI			
Sostanze / prodotti che provocano allergie o intolleranze	presente come ingrediente	impiegato nello stesso sito produttivo	possibilità cross contamination
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut® o loro ceppi ibridi) e prodotti a base di cereali contenenti glutine.		X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	X	X	
Uova e prodotti a base di uova.		X	
Pesce e prodotti a base di pesce.		X	X
Arachidi e prodotti a base di arachidi.			
Soia e prodotti a base di soia.		X	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).			
Frutta a guscio, vedi mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaciù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati.			
Sedano e prodotti a base di sedano.			
Senape e prodotti a base di senape.			
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.			
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg espressi come SO2.	X		
Lupino e prodotti a base di lupino.			
Molluschi e prodotti a base di molluschi.	X	X	

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO: MISTO SCOGLIO	
	Aggiornamento: 04/04/2023	

OGM, RADIAZIONI IONIZZANTI, USO

OGM:	il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati (OGM) – Reg. CE 1829/2003, Reg. CE 1830/2003.
Radiazioni ionizzanti:	il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti mediante radiazioni ionizzanti.
Destinazione d'uso:	il prodotto è destinato alla popolazione in generale, eccetto i soggetti allergici o intolleranti agli ingredienti presenti.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

parametro	valore limite	riferimento
Mesofili aerobi tot. a 30°C	10 ⁶ Ufc/g	Regolamento CE 2073/2005 e ss.mm.ii.
Coliformi tot. a 37°C	10 ³ Ufc/g	
Escherichia coli	10 ² Ufc/g	
Stafilococchi caog. positivi	10 ³ Ufc/g	
Listeria monocytogenes	assente in 25 g	
Salmonella spp.		

PARAMETRI CHIMICI

Tipologia	Parametro	Valore Limite	Riferimento
Molluschi	Piombo	0,30 ppm	Reg. CE 1881/2006 e ss.mm.ii.
	Cadmio	1,00 ppm	
	Mercurio	0,50 ppm	
Crostacei	Piombo	0,50 ppm	
	Cadmio	0,50 ppm	
	Mercurio	0,50 ppm	
	Solfiti	150 ppm	Reg. CE 1129/2011

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		
Energia	210 kJ	50 kcal
Grassi	0,8 g	
di cui acidi grassi saturi	0,4 g	
Carboidrati	2,0 g	
di cui zuccheri	0,6 g	
Proteine	8,6 g	
Sale	0,72 g	

IMBALLAGGIO E PALLETIZZAZIONE

Unità di vendita	8 kg (5 x 1600 g) al netto della glassatura		
Dimensioni cartone (b x p x h)	38,5 x 25 x 28 cm	Codice a barre	8054529210541
COMPOSIZIONE DEL BANCALE - PALLET EURO 120 x 80 x 15 cm – tara 24 kg			
Strati (n° ct x n° str):	9 x 6	N° cartoni per pallet:	54
Netto pallet:	432 kg	Altezza bancale	1,83 m

Unità di vendita:	4,8 kg (12 x 400 g) al netto della glassatura		
Dimensioni cartone:	38,5 x 25,0 x h 21 cm	Codice a barre	8054529210596
COMPOSIZIONE DEL BANCALE – PALLET EURO 120 x 80 x 15 cm – tara 24kg			
Strati (n° ct x n° str):	9 x 8	N° cartoni per pallet	72
Peso netto pallet:	432 kg	Altezza bancale	1,83

Unità di vendita:	4,8 kg (6 x 800 g) al netto della glassatura		
Dimensioni cartone:	38,5 x 25,0 x h 21 cm	Codice a barre:	8054529210800
COMPOSIZIONE DEL BANCALE – PALLET EURO 120 x 80 x 15 cm – tara 24kg			
Strati (n° ct x n° str):	9 x 8	N° cartoni per pallet	72
Peso netto pallet:	432 kg	Altezza bancale	1,83