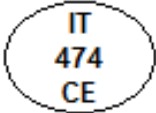


	SCHEDA TECNICA PRODOTTO: SPAGHETTATA DI MARE CONGELATA	Aggiornamento: 03/03/2022
---	--	---

IDENTIFICAZIONE E CARATTERISTICHE	
Denominazione commerciale:	SPAGHETTATA DI MARE CONGELATA
Confezione:	Sacchetto di carta da 800 g – 400 g al netto della glassatura
Denominazione legale:	Preparazione alimentare congelata a base di prodotti ittici, salsa, pomodori e olive verdi
Tipo di congelazione:	IQF
Etichettatura ingredienti:	Pomodori, CALAMARI indopacifici (CALAMARI indopacifici, acqua, sale, correttori di acidità: acido citrico, citrati di sodio), TOTANO gigante del Pacifico (TOTANO gigante del Pacifico, correttori di acidità: acido citrico, citrati di sodio) salsa [olio di girasole, brodo di VONGOLE (brodo naturale di VONGOLE, acqua, sale), filetto di MERLUZZO, vino bianco (SOLFITI), cipolla, aglio, sale, pasta di ACCIUGHE (ACCIUGHE, acqua, sale), peperoncino], COZZE cilene, VONGOLE del Pacifico, GAMBERI indopacifici (GAMBERI indopacifici, acqua, sale, correttori di acidità: acido citrico, citrati di sodio), cipolle, olive verdi.
Shelf life:	minimo 12 mesi dalla data di confezionamento
TMC:	Da consumarsi preferibilmente entro fine: MM/AAAA
Lotto:	ggmmaa (data di confezionamento)
Prodotto da Xilo S.r.l. – Loc. Molinello, 433 – 22041 Colverde (CO) 	

ISTRUZIONI D'USO	
Prodotto congelato. Mantenere a temperatura non superiore a –18°C. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato. Da consumarsi previa cottura.	
<i>Consigli di preparazione:</i> in padella rosolare il preparato ancora congelato con due cucchiaini di olio di oliva, sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco e cuocere per 5 minuti, salare, pepare e unire gli spaghetti al dente, terminare la cottura per 3 minuti.	
Trasporto:	su automezzi con FRC a dispersione termica collaudata ATP ogni sei anni a temperatura controllata non superiore a -18°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE		
	Ottimale	Tolleranza
Colore:	caratteristico degli ingredienti	
Odore:	caratteristico degli ingredienti	
Consistenza:	caratteristico degli ingredienti	
Integrità:	ingredienti integri	
Limiti metal detection: Fe 2,5 mm, non Fe 3,0 mm, inox 4,0 mm		

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		
Energia	280 kJ	67 kcal
Grassi	2,6 g	
di cui acidi grassi saturi	0,4 g	
Carboidrati	3,8 g	
di cui zuccheri	0,9 g	
Proteine	7,0 g	
Fibre	1,4 g	
Sale	0,5 g	

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO: SPAGHETTATA DI MARE CONGELATA	
	Aggiornamento: 03/03/2022	

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.			
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 SO ₂ .	X		
Lupino e prodotti a base di lupino.			
Molluschi e prodotti a base di molluschi.	X	X	

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 allergeni indicati in etichetta.

IMBALLAGGIO E PALLETIZZAZIONE

Unità di vendita:	6 x 800 g al netto della glassatura		
Dimensioni cartone:	(b x p x h) cm 38,5 x 25 x 19	Codice a barre:	8054529213351
Composizione del bancale (pallet 80 x 120 x 15 cm – tara 24 kg)			
Strato x n. file	9 x 8	Netto pallet:	345,6 kg
N. cartoni per pallet:	72	Altezza pallet:	<180 cm

IMBALLAGGIO E PALLETIZZAZIONE

Unità di vendita:	12 x 400 g al netto della glassatura		
Dimensioni cartone:	(b x p x h) cm 38,5 x 25 x 19	Codice a barre:	8054529213344
Composizione del bancale (pallet 80 x 120 x 15 cm – tara 24 kg)			
Strato x n. file	9 x 8	Netto pallet:	420 kg
N. cartoni per pallet:	72	Altezza pallet:	<180 cm



SCHEDA TECNICA PRODOTTO:
SPAGHETTATA DI MARE CONGELATA

Aggiornamento: 03/03/2022

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Parametro	Valore Limite	Riferimento
Microorg. mesofili aerobi tot. a 30°C	<10 ⁶ Ufc/g	Reg. CE 2073/2005 e ss.mm.ii.
Coliformi tot. a 37°C	<10 ³ Ufc/g	
Escherichia coli	<10 Ufc/g	
Listeria monocytogenes	<100Ufc/g	
Salmonella spp.	assente in 25 g	
Stafilococchi coag. positivi	<10 ³ Ufc/g	

PARAMETRI CHIMICI

Tipologia	Parametro	Valore Limite	Riferimento
Pesce	Piombo	0,30 ppm	Reg. CE 1881/2006 e ss.mm.ii.
	Cadmio	0,050 ppm	
	Mercurio	0,50 ppm	
Molluschi	Piombo	0,30 ppm cefalopodi 1,50 ppm bivalvi	
	Cadmio	1,0 ppm	
	Mercurio	0,50 ppm	
Crostacei	Piombo	0,50 ppm	Reg. CE 1129/2011
	Cadmio	0,50 ppm	
	Mercurio	0,50 ppm	
	Solfiti	150 ppm	