



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

FILETTI DI SARDINA SURGELATI

Mod 09_03
(rev. 1)
Pagina 1 di 2
Data: 01/02/21

DATI PRODOTTO

Nome prodotto:	Filetti di sardina surgelati
Descrizione:	Filetti di sardina surgelati
Peso netto:	1000 g
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
Filetti di Sardina	<i>Sardina pilchardus</i>	Pescato in Mar Adriatico (FAO 37.2.1) con reti da circuizione e reti da raccolta
Allergeni:	Pesce Può contenere tracce di molluschi e crostacei.	
O.G.M.:	Gli ingredienti utilizzati non contengono OGM.	

DATI LOGISTICI

Tipo di confezione:	Descrizione imballo
	Vassoio bianco
Confezioni per cartone:	6
Cartoni per strato:	8
Cartoni per pallet:	56

CODIFICAZIONE

Marchio:	RIVAMAR
Codice EAN confezione	8006628 020521
Codice EAN cartone:	8006628 120528
Codice articolo:	2052

**SCHEMA TECNICA PRODOTTO****FILETTI DI SARDINA SURGELATI**Mod 09_03
(rev. 1)
Pagina 2 di 2
Data: 01/02/21**VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)**

ENERGIA	kcal	97
	kJ	407
Grassi		2,51g
di cui saturi		1,01g
Carboidrati		<0,50g
di cui zuccheri		<0,10g
Proteine		18.08g
Sale		0.38g

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
Istamina	5	0		<10mg/kg	

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	caratteristico, senza note estranee
ASPETTO	regolare, assenza di difettosità
COLORE	carne bianca, assenza di imbrunimenti, assenza di colorazioni e macchiature anomale
CONSISTENZA	carne morbida e compatta

CERTIFICAZIONI**Certificazioni e adeguamento legislativo**

- Azienda certificata BRC Global Food standard version 8 da NSF Certification UK Ltd
- Azienda certificata IFS International Food Standard version 6 da NSF Certification UK Ltd
- 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 IT 787 CE

**ETICHETTATURA ALLERGENI - DIR 2003/89/CE**

Fornitore: RIVAMAR S.R.L.
Codice prodotto: 2052
Descrizione prodotto: FILETTI DI SARDINA SURGELATI

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE		Presente nel prodotto (ingrediente) *	Presente in tracce (Contaminazione crociata)** (SI/NO)
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati	No	No
2	Crostacei e/o prodotti a base di crostacei	No	Si
3	Uova e/o prodotti a base di uova	No	No
4	Pesce e/o prodotti a base di pesce	Si	No
5	Arachidi e/o prodotti a base di arachidi	No	No
6	Soia e/o prodotti a base di soia	No	No
7	Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	No	No
8	Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati	No	No
9	Sedano e/o prodotti a base di sedano	No	No
10	Senape e/o prodotti a base di senape	No	No
11	Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo	No	No
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	No	No
13	Lupini e prodotti a base di lupini	No	No
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	Si

Data compilazione: 01/012/2021

Timbro e Firma:

dott.ssa Lidia Migliori
uff. Qualità Rivamar S.r.l.

*	La formulazione del prodotto PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, i solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli staccanti, etc.) elencati
**	La formulazione del prodotto NON PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione dell'allergene, MA NON è ESCLUSA la presenza accidentale in tracce (contaminazione incrociata di natura accidentale)