



## SCHEDA TECNICA

Rev. n° 5 del 17/03/2021

Pag. 1/4

Codice Prodotto	9MX00073
Denominazione Commerciale	Paella con cozze, calamari e gamberi. Surgelata 650 g
Denominazione legale	Preparazione alimentare a base di riso e verdure precotti, molluschi e crostacei. Surgelata
Codice EAN	8017104006755
Marchio	Il Mediterraneo a Tavola

### Composizione

Codice	Componente	%
8RS00102	Riso long grain Thaibonnet giallo precotto	46,50
8LL00073	Salsa di condimento in pellet	18,00
8MX00003	MIX 1 paella (piselli, peperoni rossi grigliati, zucchine grigliate, pomodoro)	16,00
8MX00005	MIX 3 paella (cozze, gamberi)	13,00
8ZZ00303	Ciuffi di calamari	6,50

### Processo produttivo

Alimentazione, dosaggio, miscelazione, confezionamento, stoccaggio.

### Caratteristiche organolettiche

Aspetto	Mix di riso giallo precotto, piselli, peperoni rossi grigliati, zucchine grigliate, pomodoro, cozze gamberi, ciuffi di calamari, salsa di condimento. I.Q.F.
Colore	Caratteristico dei singoli componenti
Odore	Caratteristico dei singoli componenti, senza note anomale
Gusto	Caratteristico del prodotto, senza retrogusti anomali
Consistenza	Caratteristica dei singoli componenti, non flaccida o tenace

### Caratteristiche chimico fisiche

Tipiche dei componenti utilizzati

### Dichiarazione Nutrizionale

Valori medi	Per 100 g di prodotto
Energia	467 kJ / 110 kcal
Grassi	1,0 g
di cui acidi grassi saturi	0,2 g
Carboidrati	20 g
di cui zuccheri	1,3 g
Fibre	1,0 g
Proteine	4,8 g
Sale	0,75 g

### Caratteristiche microbiologiche

Parametro	Valore	Metodo
Mesofili totali	Max $5 \times 10^5$ u.f.c./g	ISO 4833:2004
Coliformi totali	Max $1 \times 10^3$ u.f.c./g	ISO 4832:2006
E. coli	< 10 u.f.c./g	ISO 4832:2006
Listeria monocytogenes	Max 110 u.f.c./g (sec. Reg. CE 1441/2007)	ISO 11290-2 (1998)
Salmonella	Ass. / 25 g	ISO 16140:2003

### Caratteristiche Merceologiche (su unità di vendita: 650 g)

Tolleranze e difetti	Valore	Metodo
Riso	Min. 42,0%	p/p
Pellet	Min. 15,0%	p/p
Cozze	Min. 6,5%	p/p
Calamaro	Min. 5,0%	p/p
Gamberi	Min. 4,5%	p/p
Piselli	Min. 4,0%	p/p



## SCHEDA TECNICA

Rev. n° 5 del 17/03/2021

Pag. 2/4

Pomodoro	Min. 3,0%	p/p
Peperoni rossi	Min. 2,5%	p/p
Zucchine	Min. 2,5%	p/p
Corpi estranei	Assenti	

### Ingredienti in ordine decrescente

Ingredienti	%
Riso precotto (acqua, riso, olio di semi di girasole, sale, curcuma)	46,50
<b>Cozze</b>	8,85
Polpa di pomodoro	7,22
<b>Calamaro</b>	6,50
<b>Gamberi</b>	5,50
Piselli	5,00
Pomodoro	4,00
<b>Brodo di vongole</b>	3,766
Peperoni rossi grigliati	3,50
Zucchine grigliate	3,50
<b>Seppie</b>	2,00
Cipolla	1,35
Vino bianco	0,79
Amido di <b>frumento</b>	0,79
Sale	0,19
Aglio	0,158
Olio extra vergine di oliva	0,133
Olio di semi di girasole	0,133
Acciughe sott'olio ( <b>acciughe</b> , olio di semi di girasole, sale)	0,07
Peperoncino	0,03
Aroma naturale	0,02

### Ingredienti

Riso precotto 46% (acqua, riso, olio di semi di girasole, sale, curcuma), **cozze** 8,8%, polpa di pomodoro, **calamari** 6,5%, **gamberi** 5,5%, piselli 5%, pomodoro 4%, brodo di **vongole**, peperoni grigliati 3,5%, zucchine grigliate 3,5%, **seppie** 2%, cipolla, vino bianco, amido di **frumento**, sale, aglio, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, **acciughe sott'olio (acciughe**, olio di semi di girasole, sale), peperoncino, aroma naturale.

Contiene: **pesce, molluschi, crostacei e glutine**.

Alimento da consumare previa cottura.

### Contaminanti

Pesticidi e altri contaminanti	Secondo Reg. CE 149/2008, Reg. CE 459/2010, Reg. CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti
O.G.M. e altri trattamenti	Esenti secondo Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 e Dir. 02-03/1999 e successivi aggiornamenti
Allergeni	Pesce, molluschi, crostacei e glutine: secondo D. Lgs. 114/2006, Reg. 1169/2011 e successivi aggiornamenti

### Codifica Lotto e T.M.C.

Lotto di produzione	LAGGGT	L=lotto, A= ultima cifra dell'anno corrente, GGG=calendario giuliano (es. 001= 1° gennaio), T=turno (A=06:00-14:00; B=14:00-22:00; C=22:00-06:00)
T.M.C.	18 mesi (mm/aaaa)	

### Imballi e confezionamento

	Caratteristica	Codice
Confezione	busta a cuscino	-
Peso confezione	650 g	-
Bobina	PET12my-PE50my Fascia: 470 mm	3BB00055

	Passo: 260 mm Tara: 8,07 g	
Dati da inserire sulla confezione ( <i>vedi Esempio 1</i> )	Lotto, T.M.C., orario	-
Cartone	391 mm x 291 mm x 150 mm Tipo 7 Avana Tara: 284 g ±5%	3CT00057
Peso netto cartone	6,5 kg	-
Nastro adesivo	Polipropilene Hot Melt Blu 660 m x 50 mm	3NS00004
N° buste per cartone	10	-
N° cartoni per strato	8	-
N° strati per pallet	11	-
N° cartoni per pallet ( <i>vedi figura 1</i> )	88	-
Etichetta tracciabilità cartone ( <i>vedi figura 2</i> )	93 mm x 130 mm	3ET00131
Etichetta tracciabilità pallet ( <i>vedi figura 3</i> )	150 mm x 210 mm	3ET00130
Film estensibile per avvolgimento pallet	LLDPE	3BB00034
Pedana in legno	EPAL 80 cm x 120 cm	3ZZ00021
Peso netto pallet	572,0 kg	
Temperatura di conservazione	≤ -18°C	-

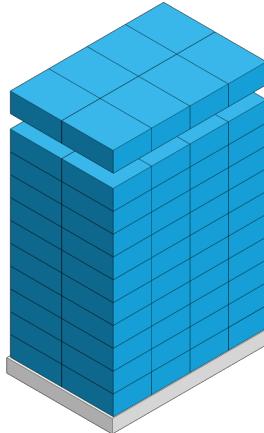
Esempio 1- Esempio di dati da inserire in busta:

Da consumarsi preferibilmente entro fine: mm/aaaa

Lotto:

Orario:

Figura 1 -Schema di pallettizzazione 8x11:



	<b>SCHEDA TECNICA</b>	Rev. n° 5 del 17/03/2021  Pag. 4/4
---	-----------------------	--

Figura 2 - Esempio di etichetta tracciabilità cartone:



Figura 3 - Esempio di etichetta tracciabilità pallet:

