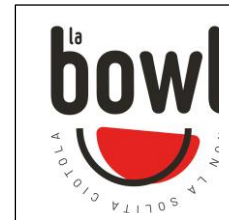




SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO  
SPECIALITA' ALIMENTARE CON PESCE E VEGETALI  
PRONTA AL CONSUMO

## LA GAMBERI

REV.2 06/2021



### 1. DESCRIZIONE

Denominazione prodotto :	LA BOWL – LA GAMBERI
Composizione prodotto :	Riso (200g), Gamberi (50g), Ceci (20g), Avocado (20g), Cavolo rosso (20g)
Peso per confezione:	310g (Regular)
Peso netto cartone:	20x310g (6,2 Kg)
Cartoni per pallet :	36
Peso totale per pallet :	223,2
Codice Ean Confezione:	8056234890261
Codice Ean cartone:	8056234890346
TMC:	15 mesi (-18°C)

### 2. CARATTERISTICHE QUALITATIVE

#### RISO

Ingredienti:	Riso, Salamoia (Aceto di Riso[Aceto di spirito, Alcool, Farina di <b>FRUMENTO</b> , Sake Kasu, Riso Mais, Sale], Zucchero, Sale)
Varietà :	Riso Calrose
Odore e Sapore:	Tipico
Origine:	Italia
<u>Prodotto NON OGM</u>	

#### GAMBERI

Ingredienti:	<b>MAZZANCOLLE</b> tropicali, acqua, conservante: <b>METABISOLFITO DI SODIO</b> E223, stabilizzanti: E450, E451, E452
Nome Scientifico :	Litopenaeus vannamei
Descrizione :	Mazzancolle tropicali da allevamento (acquacoltura)
Odore e Sapore :	Tipico
Origine:	Ecuador
Dimensioni:	20x20mm
<u>Prodotto NON OGM</u>	

#### CECI

Ingredienti:	Ceci, Acqua, Sale
Varietà :	Cicer arietinum
Colore :	Colore tipico
Odore e Sapore :	Tipico del prodotto
Origine:	Italia
<u>Prodotto NON OGM</u>	

#### AVOCADO

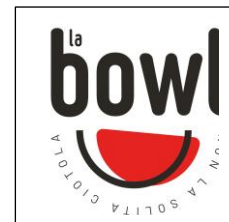
Ingredienti:	Polpa di Avocado 98.94%, sale 0.5%, acido ascorbico 0.44%, acido citrico 0.12%
Varietà:	Persea americana Mill.
Colore :	Cubetti di polpa verde, colore tipico del prodotto
Odore e Sapore :	Tipico del prodotto
Origine:	Perù
Dimensioni:	17-25x17-25mm
<u>Prodotto NON OGM</u>	



SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO  
SPECIALITA' ALIMENTARE CON PESCE E VEGETALI  
PRONTA AL CONSUMO

## LA GAMBERI

REV.2 06/2021



### CAVOLO ROSSO

Ingredienti:	Cavolo rosso 100%
Varietà :	cultivar di Brassica oleracea appartenente al gruppo delle capitata
Colore :	Viola caratteristico
Odore e Sapore :	Tipico della specie
Origine:	Italia
<u>Prodotto NON OGM</u>	

### 3. CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

Radioattività :	Entro i limiti di legge (Reg. CE 1635/2006)
Metalli pesanti :	Entro i limiti di legge (Reg. CE 1881/06 19/12/06)
Residui antiparassitari :	Entro i limiti di legge (D.M. 09 nov. 2007)
Parassitosi:	Conforme ai requisiti del regolamento CE 853/2004

### 4. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (valori massimi)

Carica microbica totale :	≤ 100.000 ufc/g
Escherichia coli :	≤ 10 ufc/g
Stafilococco coag. + :	≤ 100 ufc/g
Listeria monocytogenes :	assente/25g
Salmonella :	assente/25g
Bacillus cereus :	≤ 100 ufc/g

### 5. DIFETTOSITA' MATERIA PRIMA

Difetti di colorazione :	< 5%
Pezzi fuori misura :	≤ 5%
Difetti di peso (singolo ingrediente):	±5%
Materiale estraneo vegetale :	Assente
Materiale estraneo non vegetale:	Assente

### 6. VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g di prodotto)

Valore energetico:	314 kcal - 1314 kj
Grassi:	2,12g
di cui saturi:	0,27g
Carboidrati:	64,6g
Di cui zuccheri:	9,29g
Fibre:	1,74g
Proteine:	9,16g
Sale:	1,79g

### 7. MODALITA' DI PREPARAZIONE

Togliere la Bowl dal congelatore e lasciare 10/12 ore in frigorifero (4°C) prima dell'utilizzo o mettere nel microonde per 5/7 minuti (350W).

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato ed è preferibile il consumo entro le 24h.



SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO  
SPECIALITA' ALIMENTARE CON PESCE E VEGETALI  
PRONTA AL CONSUMO

## LA GAMBERI

REV.2 06/2021



ALLERGENI Direttiva 2003/89/CE aggiornamenti (Dl.vo 114/06)	Allergene contenuto nel prodotto		Possibile presenza per contaminazione crociata		Specifica allergene e in quale ingrediente è contenuto
	SI	NO	SI	NO	
<b>Cereali contenenti glutine e prodotti derivati</b>	√				<b>Presente nel prodotto</b>
<b>Crostacei e prodotti a base di crostacei</b>	√				<b>Presente nel prodotto</b>
Uova e prodotti a base di uova		√		√	
<b>Pesce e prodotti a base di pesce</b>		√		√	<b>Possibile cross-contaminazione</b>
Arachidi e prodotti a base di arachidi		√		√	
<b>Soia e prodotti a base di soia</b>	√				<b>Presente nel prodotto</b>
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		√		√	
Frutta a guscio e prodotti derivati		√		√	
Sedano e prodotti a base di sedano		√		√	
Senape e prodotti a base di senape		√		√	
<b>Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo</b>		√	√		<b>Possibile cross-contaminazione</b>
<b>Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub></b>	√			√	<b>Presente nel prodotto</b>
Lupini e prodotti a base di lupini		√		√	
<b>Molluschi e prodotti a base di molluschi</b>		√	√		<b>Possibile cross-contaminazione</b>

Il materiale che compone buste ed imballaggi utilizzati per contenere i nostri prodotti, è conforme alle seguenti Legislazioni Comunitarie ed italiana e sono destinati a venire a contatto con gli alimenti (Reg. 1935/2004CE; Reg. 1895/2005/CE; Reg. 10/2011/CE- D.M. 21/03/1973 e succ.; DPR 777/82 e succ.)