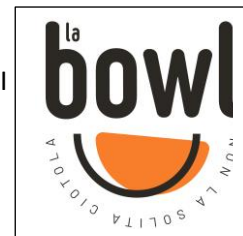




SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO
SPECIALITA' ALIMENTARE CON PESCE E VEGETALI
PRONTA AL CONSUMO

LA SALMONE

REV.2 06/2021



1. DESCRIZIONE

Denominazione prodotto :	LA BOWL – LA SALMONE
Composizione prodotto :	Riso (200g), Salmone in Tartare (50g), Edamame (20g), Ananas (20g), Germogli di Soia (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:	8056234890254
Codice Ean cartone:	8056234890339
TMC:	15 mesi (-18°C)

2. CARATTERISTICHE QUALITATIVE

RISO

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

SALMONE

Ingredienti:	Salmone Atlantico Allevato Surgelato 100%
Nome Scientifico :	Salmo salar
Descrizione :	Tartare di Salmone allevato in Acquacoltura (mare aperto in gabbie o strutture per l'allevamento)
Odore e Sapore :	Tipico
Origine:	Norvegia
Dimensioni:	20x20mm
<u>Prodotto NON OGM</u>	

EDAMAME

Ingredienti:	EDAMAME (Fagioli di SOIA) 100%
Varietà :	Glycine max
Colore :	Verde chiaro, caratteristico del prodotto
Odore e Sapore :	Tipico della specie
Origine:	Cina
<u>Prodotto NON OGM</u>	

ANANAS

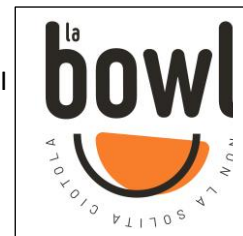
Ingredienti:	Ananas 100%
Varietà:	Ananas comosus L.
Colore :	Cubetti di polpa gialla
Odore e Sapore :	Tipico del prodotto
Origine:	Costa Rica
Dimensioni:	Lunghezza 25-37mm/Larghezza 17-22mm
<u>Prodotto NON OGM</u>	



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

LA SALMONE

REV.2 06/2021



GERMOGLI DI SOIA

Ingredienti :	Germogli di SOIA 100%
Varietà :	Glycine Max
Colore :	Bianco tipico
Odore e Sapore :	Tipico del prodotto Sbollentato
Origine:	Cina
<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:	317 kcal - 1327 kj
Grassi:	4,31g
di cui saturi:	0,65g
Carboidrati:	61,0g
Di cui zuccheri:	8,71g
Fibre:	0,9g
Proteine:	8,4g
Sale:	1,75g

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).

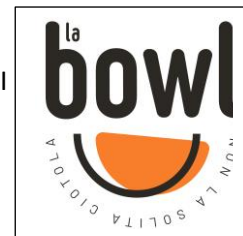
Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato ed è preferibile il consumo entro le 24h.



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

LA SALMONE

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	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	√				Presente nel prodotto
Crostacei e prodotti a base di crostacei		√	√		Possibile cross-contaminazione
Uova e prodotti a base di uova		√		√	
Pesce e prodotti a base di pesce	√				Presente nel prodotto
Arachidi e prodotti a base di arachidi		√		√	
Soia e prodotti a base di soia	√				Presente nel prodotto
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		√		√	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		√	√		Possibile cross-contaminazione
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂		√	√		Possibile cross-contaminazione
Lupini e prodotti a base di lupini		√		√	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		√	√		Possibile cross-contaminazione

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.)