



SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO
SPECIALITA' ALIMENTARE CON PESCE
PRONTA AL CONSUMO

INDO RICE

REV.2 10/2021



1. Breve descrizione del prodotto

L' **Indo Rice** è una preparazione tipica a base di riso, leggermente speziata con verdure (cipolla, taccole e carote), uva sultanina, anacardi e calamari scottati.

Questo piatto è versatile, sano e leggero. Il prodotto dev'essere rigenerato in microonde per 8 minuti a media potenza o 650 watt.

Il **riso**, utilizzato per ogni preparazione è coltivato e lavorato in Italia e nasce dall'idea di creare un prodotto ottimale per le preparazioni di sushi.

Tutto il pesce è sottoposto a cottura.

2. Caratteristiche generali

Denominazione commerciale	Indo Rice
Denominazione legale	Preparazione gastronomica a base di riso e pesce
Codice prodotto	-
EAN13 CF	8056234890650
EAN13 CT	8056234890667
Unità di vendita	Indo Rice - g 350 6 PZ/CT
Peso netto fisso	350 g
Shelf life primaria	18 mesi
Shelf life residua alla consegna	9 mesi
Shelf life secondaria	24 ore dallo scongelamento

3. Ingredienti

Riso Riso qualità Selenio, aceto di riso, acqua, zucchero, sale, trealosio, olio raffinato di semi (Olio raffinato di girasole, olio raffinato di girasole alto oleico, olio raffinato di vinaccioli d'uva, olio extra vergine di oliva e agente antischiuma E900). Origine: Italia.

Calamaro Patagonico (*Doryteuthis gahi*). Origine: Spagna (Oceano Atlantico sud occidentale FAO 41)

Curry.

Uvetta sultanina Uva sultanina, olio vegetale (girasole). Origine: Iran.

Mirin sciroppo di glucosio, acqua, aceto di spirito, alcol di riso fermentato (acqua, riso, alcol, sale, malto di riso).

Anacardi Anacardi (96%), olio di arachide, sale. Origine: India/Vitnam/Africa/

Cipolla rossa, taccole, carote, olio extra vergine d'oliva.

(Ingredienti riportati con tutte le informazioni facoltative. L'etichetta sul prodotto riporta le sole informazioni obbligatorie).

+39 0541 1612042
+39 338 1477648
lorenzoandreattini@gmail.com

Via G. Giusti, 8
47833 Morciano di Romagna
RN, Italy

P.IVA: 04550560405



SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO
SPECIALITA' ALIMENTARE CON PESCE
PRONTA AL CONSUMO

INDO RICE

REV.2 10/2021



4. Caratteristiche organolettiche

Caratteristiche organolettiche	
Aspetto	Tipico delle preparazione di un primo piatto
Sapore	Tipico dei suoi componenti, rotondo, leggermente speziato
Colore	Tipico dei suoi componenti, brillante
Odore	Tipico di pesce
Consistenza	Non fibrosa, morbida e compatta

5. Allergeni

Allergeni (Reg. CE 1169/2011 e s.m.i.)	Presente		Assente
	Come ingrediente	Come contaminante	
CEREALI contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o ceppi ibridati) e prodotti derivati	X		
CROSTACEI e prodotti derivati	X		
UOVA e prodotti derivati		X	
PESCE e prodotti derivati	X		
ARACHIDI e prodotti derivati arachidi	X		
SOIA e prodotti derivati	X		
LATTE e prodotti derivati		X	
FRUTTA A GUSCIO (mandorle, nocciole, pistacchi, noci comuni, di agaciù, pecan, del brasile, del Queensland) e prodotti derivati		X	
SEDANO e prodotti derivati			X
SENAPE e prodotti derivati			X
SEMI DI SESAMO e prodotti derivati		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e solfiti		X	
LUPINI e prodotti derivati			X
MOLLUSCHI e prodotti derivati	X		

Allergeni presenti come ingredienti	Cereali contenenti glutine, Crostacei, Pesce, Arachidi, Soia, Molluschi
Allergeni presenti come contaminanti	Uova, Latte, Semi di sesamo, Frutta a guscio, Solfiti
Allergeni assenti	Sedano, Senape, Anidride solforosa, Lupini.

2



SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO
SPECIALITA' ALIMENTARE CON PESCE
PRONTA AL CONSUMO

INDO RICE

REV.2 10/2021



6. Informazioni nutrizionali per 100 g di prodotto

Energy	534 kJ	127 kcal
Grassi	2,6 g	
Di cui saturi	0,4 g	
Carboidrati	22,1 g	
Di cui zuccheri	4,4 g	
Proteine	6,8 g	
Sale	0,4 g	

7. Caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche

Caratteristiche microbiologiche		
Parametro	Valore	Riferimento
Carica batterica totale	$<10^5$ ufc/g	
<i>Enterobacteriaceae</i>	$\leq 10^2$ ufc/g	Linee Guida CeIRSA 2017
<i>Escherichia coli</i>	≤ 10 ufc/g	Linee Guida CeIRSA 2017
Stafilococchi coag. pos.	$\leq 10^2$ ufc/g	Linee Guida CeIRSA 2017
<i>Bacillus cereus</i> presunto	$\leq 10^2$ ufc/g	Linee Guida CeIRSA 2017
<i>Clostridium perfringens</i>	≤ 10 ufc/g	Linee Guida CeIRSA 2017
<i>Salmonella</i> spp.	Assente/25 g	L.283/1962, art.5 C.P. art. 444
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/25 g	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

Caratteristiche chimico-fisiche	
pH	6.8
Aw	0,98
Residui antiparassitari	Reg. 396/05 e s.m.i.
Metalli pesanti	Reg. 1881/06 e s.m.i.
OGM	Reg. 1829/03 e s.m.i.



SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO
SPECIALITA' ALIMENTARE CON PESCE
PRONTA AL CONSUMO

INDO RICE

REV.2 10/2021



8. Informazioni aggiuntive

Modalità di conservazione	Conservare in freezer -18°C
Modalità di trasporto	Mezzo di trasporto refrigerato a -18°C
Modalità di consumo	Scaldare a microonde per 8 minuti a potenza media prima del consumo
Codifica del lotto	Ultima cifra dell'anno corrente seguita dal calendario giuliano

9. Imballo e informazioni logistiche

Imballo primario: Vaschetta in cartone idonea al contatto con gli alimenti (La Bowl)

Imballo secondario: Scatola di cartone

Peso netto per cartone: 2,1 Kg (6x350g)

Cartoni per pallet: 90

Peso netto per pallet: 189 Kg

10. Riferimenti legislativi

L'Azienda lavora e opera nel rispetto dei Regolamenti Comunitari contenuti nel Pacchetto Igiene Reg. 852/2004 e 853/2004 e loro normative correlate in tema di igiene e misure di controllo dei prodotti alimentari. L'Azienda ha adottato un sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP), con l'individuazione delle fasi critiche per la sicurezza e la tutela del consumatore.

Il sistema di rintracciabilità interno, secondo il Reg. 178/2002 e successivi aggiornamenti, garantisce la rintracciabilità di tutti i prodotti commercializzati e l'efficacia di tale sistema viene verificata con frequenza almeno annuale.



SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO
SPECIALITA' ALIMENTARE CON PESCE
PRONTA AL CONSUMO

INDO RICE

REV.2 10/2021



11. Dati aziendali

Nome dell'azienda	Yuzu srl
Sede legale	Via Giusti 8, 47833 Morciano di Romagna (RN), Italy
Stabilimento di produzione	Via Giusti 8, 47833 Morciano di Romagna (RN), Italy
P.IVA	04550560405
C. FISCALE	04550560405
SDI	
Codice ATECO	46.38.2
PEC	yuzusrl@pec.poce.it
Bollo sanitario	IT N6L47 CE
E-mail	yuzulabor@gmail.com
E-mail ordini	ordiniyuzu@gmail.com
Telefono	(+39) 0541 161 2042
Sito web	

Redazione Responsabile Assicurazione Qualità	L. Andreattini
Verifica e approvazione Direzione	L. Andreattini