



SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO
SPECIALITA' ALIMENTARE CON PESCE
PRONTA AL CONSUMO

TOKIO RICE

REV.2 10/2021



1. Breve descrizione del prodotto

Il **Tokio Rice** è una preparazione tipica della cucina giapponese a base di riso, leggermente piccante con verdure (cavolo cappuccio e carote) 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 Okomesan**, utilizzato per ogni preparazione è coltivato e lavorato in Italia e nasce dall'idea di creare un prodotto ottimale per le preparazioni di sushi.

La salsa piccante utilizzata per la preparazione ha un gusto unico e rotondo. Tutto il pesce è sottoposto a cottura.

2. Caratteristiche generali

Denominazione commerciale	Tokio Rice
Denominazione legale	Preparazione gastronomica a base di riso e pesce
Codice prodotto	-
EAN13 CF	8056234890636
EAN13 CT	8056234890643
Unità di vendita	Tokio 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

Coda di mazzancolla tropicale (Mazzancolla tropicale specie *Litopenaeus vannamei*, acqua, conservante: **metabisolfito di sodio E223**, stabilizzanti: E450, E451, E452), prodotto di acquacoltura. Origine: Ecuador.

Salsa kimchi acqua, aglio, sale, salsa di **pesce**, estratto di acqua di calamaro, scaglie di **tonno** affumicato, glutammato monosodico E621, acido succinico E363, glucosio, fruttosio, mele, aceto, arancia, peperone rosso, verdure fermentate (scalogno, cavolo cinese, sale), proteina della **soia** idrolizzata, zenzero, acido citrico E330, addensante E412, colorante alimentare E160c.

Hondashi sale, glucosio, addensanti E621, E635, farina di tonno, estratto di lievito, alghe secche in polvere.

Cavolo cappuccio, carote, olio extra vergine d'oliva.



SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO
SPECIALITA' ALIMENTARE CON PESCE
PRONTA AL CONSUMO

TOKIO RICE

REV.2 10/2021



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

4. Caratteristiche organolettiche

Caratteristiche organolettiche	
Aspetto	Tipico delle preparazioni di un primo piatto
Sapore	Tipico dei suoi componenti, rotondo, leggermente piccante
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, Soia, Solfiti, Molluschi
Allergeni presenti come contaminanti	Uova, Latte, Frutta a guscio, Semi di sesamo



SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO
SPECIALITA' ALIMENTARE CON PESCE
PRONTA AL CONSUMO

TOKIO RICE

REV.2 10/2021



Allergeni assenti

Arachidi, Sedano, Senape, Anidride solforosa, Lupini.

6. Informazioni nutrizionali per 100 g di prodotto

Energy	534,7 kJ	127,8 kcal
Grassi	2,62 g	
Di cui saturi	0,43 g	
Carboidrati	22,13 g	
Di cui zuccheri	4,4 g	
Proteine	6,78 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>	≤10 ² ufc/g	Linee Guida CeIRSA 2017
<i>Escherichia coli</i>	≤10 ufc/g	Linee Guida CeIRSA 2017
Stafilococchi coag. pos.	≤10 ² ufc/g	Linee Guida CeIRSA 2017
<i>Bacillus cereus</i> presunto	≤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

TOKIO 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

TOKIO 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