



SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO
PREPARAZIONE ALIMENTARE
CON RISO, CROSTACEI E VEGETALI
PRODOTTO CONGELATO

LA GAMBERI 4 PZ

REV.9 02/2023



1. Breve descrizione del prodotto

La **Gamberi** è una preparazione tipica della cucina giapponese.
Questo piatto è versatile, sano e leggero.

Il prodotto dev'essere rigenerato: se dal freezer in microonde per 6 minuti a 400 watt
se dal frigorifero (dopo 12 ore) in microonde per 1 min a 250 watt.

*vedi allegato rinvenimento Bowl

2. Caratteristiche generali

Denominazione commerciale	La gamberi
Denominazione legale	Preparazione alimentare a base di riso, crostacei e vegetali
Codice prodotto	BG5531
EAN13 CF	8056234891152
EAN13 CT	8056234891213
Unità di vendita	La gamberi – g 280 4PZ/CT
Peso netto fisso	280 g
Shelf life primaria	15 mesi
Shelf life residua alla consegna	9 mesi
Shelf life secondaria	24 ore dallo scongelamento

3. Ingredienti

Riso Basmati (28%), olio di girasole, Aceto di riso (aceto distillato, aceto di riso, sciroppo raffinato, sale, acqua), **Gamberetti** boreali cotti (*Pandalus borealis*, acqua. Origine: Vietnam/Cina/Thailandia/Indonesia/Brasile/ Ecuador/Bangladesh) (12%), Ceci (Ceci, acqua, sale) (8%), Avocado (polpa di avocado, acido ascorbico, acido citrico) (8%), Cavolo rosso (8%), Zucchero, Sale.

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



SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO
PREPARAZIONE ALIMENTARE
CON RISO, CROSTACEI E VEGETALI
PRODOTTO CONGELATO

LA GAMBERI 4 PZ

REV.9 02/2023



4. Caratteristiche organolettiche

Caratteristiche organolettiche	
Aspetto	Tipico delle preparazioni di una seconda portata
Sapore	Tipico dei suoi componenti, con note dolciastre
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	



SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO
PREPARAZIONE ALIMENTARE
CON RISO, CROSTACEI E VEGETALI
PRODOTTO CONGELATO

LA GAMBERI 4 PZ

REV.9 02/2023



Allergeni presenti come ingredienti	Crostacei.
Allergeni presenti come contaminanti	Cereali contenenti glutine, Uova, Pesce, Soia, Latte, Sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Molluschi.
Allergeni assenti	Arachidi, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Lupini.

6. Informazioni nutrizionali per 100g di prodotto

Energy	695 kJ	166 kcal
Grassi	11,45 g	
Di cui saturi	1,47 g	
Carboidrati	32,05 g	
Di cui zuccheri	6,94 g	
Fibre	1,71 g	
Proteine	3,77 g	
Sale	0,2 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.



SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO
PREPARAZIONE ALIMENTARE
CON RISI, CROSTACEI E VEGETALI
PRODOTTO CONGELATO

LA GAMBERI 4 PZ

REV.9 02/2023



Caratteristiche chimico-fisiche

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.

8. Informazioni aggiuntive

Modalità di conservazione	Conservare in freezer -18°C
Modalità di trasporto	Mezzo di trasporto refrigerato a -18°C
Modalità di consumo	* vedi allegato rinvenimento bowl
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: 1,120 Kg (4x280g)

Cartoni per pallet: 204

Peso netto per pallet: 228,48 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
PREPARAZIONE ALIMENTARE
CON RISO, CROSTACEI E VEGETALI
PRODOTTO CONGELATO

LA GAMBERI 4 PZ

REV.9 02/2023



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	Sara Reniero
Verifica e approvazione Direzione	Luca Ricci