



SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO  
PREPARAZIONE ALIMENTARE  
CON RISO, PESCE, VEGETALI E UOVA  
PRODOTTO CONGELATO

**LA INKA 4 PZ**

REV.9 02/2023



## 1. Breve descrizione del prodotto

La **Inka** 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 500 watt  
se dal frigorifero (dopo 12 ore) in microonde per 2 min a 700 watt

\*vedi allegato rinvenimento Bowl

## 2. Caratteristiche generali

Denominazione commerciale	La Inka
Denominazione legale	Preparazione alimentare a base di riso, pesce, vegetali e uova
Codice prodotto	BIK5529
EAN13 CF	8056234891138
EAN13 CT	8056234891183
Unità di vendita	La Inka - g 280 4 PZ/CT
Peso netto fisso	280 g
Shelf life primaria	18 mesi
Shelf life residua alla consegna	9 mesi
Shelf life secondaria	24 ore dallo scongelamento

## 3. Ingredienti

Riso [Riso Basmati, condimento all'aceto di riso (miscela di aceto distillato, aceto di riso, sciroppo di raffinazione, sale), acqua, zucchero, sale, olio di *semi di girasole*] (56%), **Merluzzo** (Theragra chalcogramma, sale, stabilizzante E451. Origine: Norvegia/Islanda/Canada) (12%), Salsa Sriracha (peperoncino rosso piccante 61%, zucchero, acqua, sale, aglio, esaltatore di sapidità E621, stabilizzante E415, regolatori di acidità E260, E330, conservante E202), Succo di lime, **Edamame (soia)** e Carote (proporzione variabile), **Uovo** pastorizzato (8%), cipolla fritta (cipolla, olio di palma, farina di **grano**, sale) (proporzione variabile).

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



SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO  
PREPARAZIONE ALIMENTARE  
CON RISO, PESCE, VEGETALI E UOVA  
PRODOTTO CONGELATO

**LA INKA 4 PZ**

REV.9 02/2023



#### 4. Caratteristiche organolettiche

Caratteristiche organolettiche	
Aspetto	Tipico delle preparazione 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	
<b>CEREALI</b> contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o ceppi ibridati) e prodotti derivati	X		
<b>CROSTACEI</b> e prodotti derivati		X	
<b>UOVA</b> e prodotti derivati	X		
<b>PESCE</b> e prodotti derivati	X		
<b>ARACHIDI</b> e prodotti derivati arachidi			X
<b>SOIA</b> e prodotti derivati	X		
<b>LATTE</b> e prodotti derivati		X	
<b>FRUTTA A GUSCIO</b> (mandorle, nocciole, pistacchi, noci comuni, di agaciù, pecan, del brasile, del Queensland) e prodotti derivati			X
<b>SEDANO</b> e prodotti derivati			X
<b>SENAPE</b> e prodotti derivati			X
<b>SEMI DI SESAMO</b> e prodotti derivati		X	
<b>ANIDRIDE SOLFOROSA</b> e solfiti		X	
<b>LUPINI</b> e prodotti derivati			X
<b>MOLLUSCHI</b> e prodotti derivati		X	

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



SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO  
PREPARAZIONE ALIMENTARE  
CON RISO, PESCE, VEGETALI E UOVA  
PRODOTTO CONGELATO

**LA INKA 4 PZ**

REV.9 02/2023



## 6. Informazioni nutrizionali per 100 g di prodotto

Energy	764 kJ	182 kcal
Grassi	2,77 g	
Di cui saturi	0,62 g	
Carboidrati	1,7 g	
Di cui zuccheri	1,19 g	
Fibre	0,83 g	
Proteine	5,7 g	
Sale	0,1 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>	$\leq 10$ 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>	$\leq 10$ 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 RISO, PESCE, VEGETALI E UOVA  
PRODOTTO CONGELATO

**LA INKA 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: 1,12 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, PESCE, VEGETALI E UOVA  
PRODOTTO CONGELATO

**LA INKA 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	<a href="mailto:yuzusrl@pec.poce.it">yuzusrl@pec.poce.it</a>
Bollo sanitario	IT N6L47 CE
E-mail	<a href="mailto:yuzulabor@gmail.com">yuzulabor@gmail.com</a>
E-mail ordini	<a href="mailto:ordiniyuzu@gmail.com">ordiniyuzu@gmail.com</a>
Telefono	(+39) 0541 161 2042
Sito web	

Redazione Responsabile Assicurazione Qualità	Sara Reniero
Verifica e approvazione Direzione	Luca Ricci