



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

LA TOKYO 4 PZ

REV.9 02/2023



1. Breve descrizione del prodotto

La **Tokyo** 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 Tokyo |
| Denominazione legale | Preparazione alimentare a base di riso, pesce e vegetali |
| Codice prodotto | BTK5533 |
| EAN13 CF | 8056234891176 |
| EAN13 CT | 8056234891237 |
| Unità di vendita | La Tokyo - 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 Parboiled, acqua), Olio vegetale (girasole, girasole aoleico, vinacciolo, E900)] (57%), **Gamberetti** boreali cotti (Pandalus borealis Origine: Vietnam/Cina/Thailandia/Indonesia/Brasile/ Ecuador/Bangladesh*, acqua, **Metabisolfito** di sodio E223) (16%), salsa kimchi [acqua, zucchero, sale, peperoncino 6,5%, peperoncino in pasta 6,1% (peperoncino, sale, riso), mela, aceto di canna, aglio, salsa di **soia** (acqua, sale, **soia**, **frumento**), esaltatore di sapidità: E621, E627, E631, estratto di alga, zenzero, antiossidante E270, estratto di **pesce**, addensante E415), **Hondashi** [sale, esaltatori di sapidità: E621, E635, glucosio (**contiene glutine**), **Tonno** essiccato, **Tonno** in polvere, estratto di lievito, polvere di fungo Shiitake, polvere di alga marina], Salsa di **soia** (acqua, sale, **soia**, **frumento**), Cavolo cappuccio e carote (in proporzione variabile), olio di girasole, sale.

* Per l'origine fa fede il paese riportato nell' etichetta del prodotto

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



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

LA TOKYO 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 | |
| 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, Anidride solforosa e solfiti, |
| Allergeni presenti come contaminanti | Uova, Latte, Sesamo, Molluschi. |
| Allergeni assenti | Arachidi, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Lupini. |



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

LA TOKYO 4 PZ

REV.9 02/2023



6. Informazioni nutrizionali per 100 g di prodotto

| | | |
|-----------------|--------|----------|
| Energy | 555 kJ | 133 kcal |
| Grassi | 12 g | |
| Di cui saturi | 1,7 g | |
| Carboidrati | 2,26 g | |
| Di cui zuccheri | 0,44 g | |
| Fibre | 0,51 g | |
| Proteine | 4,13 g | |
| Sale | 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 RISO, PESCE E VEGETALI
PRODOTTO CONGELATO

LA TOKYO 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 E VEGETALI
PRODOTTO CONGELATO

LA TOKYO 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 |