



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

LA TONNO 4 PZ

REV.9 02/2023



1. Breve descrizione del prodotto

La **Tonno** 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 tonno
Denominazione legale	Preparazione alimentare a base di riso, pesce e vegetali
Codice prodotto	BT5532
EAN13 CF	8056234891145
EAN13 CT	8056234891206
Unità di vendita	La tonno - g 280 4 PZ/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 [Riso Basmati, Aceto di riso (aceto distillato, aceto di riso, sciroppo raffinato, sale, acqua), Zucchero, Olio di semi di girasole, Sale] (28%), Tartare di **Tonno** surgelato [Thunnus albacares (Origine: Spagna/Messico/Guatemala/Belize/Ecuador/Vietnam), saccarosio, sale, aromi naturali, antiossidanti: E300-acido ascorbico] (12%), Cavolo rosso (9%), Mango a cubetti (9%), Alghe goma wakame [alghe (Undaria pinnatifida), strisce di agar, funghi orecchio di giuda, zucchero, chili, **Sesamo**, fruttosio, sale, marinatura: Olio di **sesamo**, Salsa di **soia** (fagioli di **soia**, acqua, **frumento**, sale), aceto di riso, acqua, colorante: E133, E102] (9%).

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



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

LA TONNO 4 PZ

REV.9 02/2023



6. Informazioni nutrizionali per 100 g di prodotto

Energy	679 kJ	162 kcal
Grassi	0,97 g	
Di cui saturi	0,16 g	
Carboidrati	8,64 g	
Di cui zuccheri	8,09 g	
Fibre	0,38 g	
Proteine	2,94 g	
Sale	0,5 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 TONNO 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 TONNO 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