



SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO FINITO		Versione 2
	011. TRIS CALIFORNIA SURIMI PICCANTE	Agosto 2022
		Pag. 1

1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Piatto preparato del Gruppo A, essendo piatti preparati senza trattamento termico , con ingredienti senza trattamento termico e con trattamento termico.

Contiene: 9 pezzi

012	Tris California Surimi Piccante	8436583870129	7,50 €	
-----	------------------------------------	---------------	--------	---

Peso prodotto terminato: 150 g netti.

Vassoio : A-02 .

2.-IDENTIFICAZIONE DELL' IMPRESA FABBRICANTE

SUSHITAKE S.R.L

Sede legale: Via Giacomo soldati , 12 , 20156, Milano

Telefono. +39 02 38093292

Mail : f.visentini@worldfootogo.com

3.- USO PREVISTO

Togliere dal frigo 30 minuti prima di mangiare. Diluire il wasabi al gusto nella salsa di soia, bagnare il sushi nella salsa di soia. Alternare con zenzero. Prodotto scongelato, non congelare.

4. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E ORGANOLETTICHE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Analita	Unità campionarie (n)	Valori	Frequenza
Microrganismi a 30 °C.	n=3	m=5 ⁵ M=1 ⁶ UFC/g	Semestrale
Istamina	n=1	m=10 mg/kg M=10 ²	Semestrale
Stafilococos coagulasi +	n=3	m=10 M=10 ² UFC/g	Semestrale

SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO FINITO		Versione 2
	011. TRIS CALIFORNIA SURIMI PICCANTE	Agosto 2022
		Pag. 2

Salmonella	n=3	Assenza/25 g	Semestrale
Listeria monocytogenes	n=3	Assenza/25 g	Semestrale
Bacillus cereus	n=3	m=10 M=100 UFC/g	Semestrale
Escherichia Coli	n=3	m=5 UFC/g M=10	Semestrale
Mercurio	n=1	m=0,5 mg/kg M=1 mg/kg	Annuale

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- Aspetto : porzione di riso farcito con surimi , avocado e cetriolo.
- Aroma: Marino, fresco.
- Sapore: freschezza. Tutti gli aromi ed i sapori sono equilibrati
- Texture: riso granuloso legato alla morbidezza di surimi, cetriolo e avocado.

5. SCADENZA E CONSERVAZIONE:

Conservare in frigo a una temperatura tra 0 e 4 °C .

Consumare entro la data di scadenza riportata, la data di scadenza viene descritta in questo modo : GG.MM.AAAA.


6. ETICHETTA

E' presente in etichetta la seguente informazione:

- N° di lotto: data di preincarto.
- Data di scadenza.
- Ragione sociale.
- Denominazione del prodotto.
- Peso Netto
- Dichiarazione degli ingredienti con allergeni in grassetto.
- Metodo di conservazione.

Lista degli ingredienti:

Preparato di riso (riso, zucchero, aceto d'alcol, aceto di riso, sale, melassa), Surimi (30%): **surimi (pesce)** (49,5%), acqua, amido di **frumento (glutine)**, albume d'**uovo**, aroma ed estratto di **granchio (crostaceo)**, sale, vino di riso, zucchero, olio vegetale (**soia**), stabilizzante (E-170 ed E-420), colorante (E-120), salsa per anguilla (zucchero, salsa di **soia** (acqua, **soia, grano (glutine)**, sale), acqua, vino dolce di riso (zucchero, sciroppo di amido di riso, aceto), amido di mais modificato, aceto di riso, aroma naturale, colorante E-150d), cipolla frita (cipolla, olio vegetale (olio di palma, non idrogenato), farina di **frumento (glutine)**, sale), **formaggio** (10%) (**latte** pastorizzato, crema di **latte**, sale, addensanti: alginato di sodio carragenina, fermenti lattici), avocado, maionese : olio di colza (70%), tuorlo d'**uovo** (15%), acqua, aceto di alcool, sale , zucchero. Aceto di malto d'**orzo, senape** in polvere, aromi (**senape**), antiossidante: E365. Salsa sriracha (peperoncino (61%), sciroppo di zucchero, sale, aglio, acqua, correttori di acidità: E260, E330, esaltatore di sapidità: E621, stabilizzatore: E415, conservante: E202, **sesamo**, shichimi togarashi (peperoncino (46,25%), scorza d'arancia, semi di **sesamo** nero, alghe, semi di **sesamo** bianco, pepe giapponese, zenzero, cetriolo Alga Nori (Porphyra Yezoensis, raccolte in Cina). Contiene bustina monodose di salsa di **soia (soia e glutine)**. Può contenere: **frutta a guscio, solfiti**.

SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO FINITO		Versione 2
	011. TRIS CALIFORNIA SURIMI PICCANTE	Agosto 2022
		Pag. 3

7. IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO

Il lotto è la data di elaborazione del prodotto . Il lotto viene emesso dalla bilancia etichettatrice.

8. PRINCIPALE LEGISLAZIONE APPLICABILE

Regolamento 178/2002, principi generali della legislazione italiana
 Regolamento 852/2004, relativo all'igiene dei prodotti alimentari
 Regolamento 2073/2005, relativo ai criteri microbiologici dei prodotti alimentari.
 Regolamento 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari
 Regolamento 853//2004 specifico per gli alimenti di origine animale
 Regolamento 1169/ 2011, specifico per l'etichettatura dei prodotti alimentari.

9. ALLERGENI

Allergeni dell'Allegato III bis della Direttiva 2003/89/CE e 2006/142	No	Sì	Tracce
Cereali contenenti glutine e prodotti a base glutine		X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
Uova e prodotti a base uova		X	
Pesce e prodotto a base di pesce		X	
Arachidi e prodotto a base di arachidi	X		
Soia e prodotto a base di soia		X	
Latte e prodotto a base di latte		X	
Frutta a guscio e prodotti a base frutta a guscio			X
Sedano	X		
Senape e prodotti a base di senape		X	
Sesamo e prodotti a base di sesamo		X	
Anidride solforosa e solfiti con concentrazione > 10mg/kg o 10 mg/l (espresso in SO ₂)			X
Molluschi e prodotti a base molluschi (gasteropodi, bivalvi e cefalopodi)	X		
Lupini e prodotti a base di lupini	X		