

SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO FINITO		Versione 2
	204. SUSHI BOX 5	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: 16 pezzi

204	Sushi Box 5	8436583872048	15.90 €	
-----	-------------	---------------	---------	---

Peso prodotto terminato: 250 g netti.

Vassoio : A-03 .

## 2.-IDENTIFICAZIONE DELL' IMPRESA FABBRICANTE

SUSHITAKE S.R.L

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

Telefono. +39 02 38093292

Mail : f.visentini@worldfoodtogo.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 <sup>5</sup> M=1 <sup>6</sup> UFC/g	Semestrale
Istamina	n=1	m=10 mg/kg M=10 <sup>2</sup>	Semestrale
Stafilococos coagulasi +	n=3	m=10 M=10 <sup>2</sup> UFC/g	Semestrale

<b>SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO FINITO</b>		Versione 2
	<b>204. SUSHI BOX 5</b>	
	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.
- Aroma: Marino, fresco.
- Sapore: freschezza. Tutti gli aromi ed i sapori sono equilibrati.
- Texture: riso granuloso e morbido.

#### **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:**

Ingredienti: Preparato di riso (riso, zucchero, aceto d'alcol, aceto di riso, sale, melassa),<sup>^b+salmone(pesce)^b-</sup>(Salmo salar, allevato in Norvegia/ <sup>^b+Tonno pinna gialla^b-</sup> (<sup>^b+pesce^b-</sup>) (Thunnus albacares, Oceano Pacifico, zona FAO 71/77)/<sup>^b+mazzancolle tropicale (crostacei)^b-</sup>(Penaeus vannamei, allevati in Vietnam),<sup>Orata ^b+pesce^b-</sup> (Sparus aurata) / <sup>Surimi:^b-</sup> surimi (pesce) <sup>^b-</sup> (49,5%), acqua, amido di <sup>^b+frumento (glutine),</sup> albume d'uovo<sup>^b-</sup>, aroma ed estratto di <sup>^b+granchio (crostaceo)^b-</sup>, sale, vino di riso, zucchero, olio vegetale (<sup>^b+soia ^b-</sup>), stabilizzante (E-170 ed E-420), coloranti (E-120)/shichimi togarashi (peperoncino (46,25%), scorza d'arancia, semi di<sup>^b+sesamo^b-</sup> nero, alghe, semi di <sup>^b+sesamo^b-</sup> bianco, pepe giapponese, zenzero)/cetriolo, avocado,Alga Nori (Porphyra Yezoensis, raccolte in Cina) e <sup>^b+sesamo^b-</sup>.Contiene bustina monodose di salsa di <sup>^b+soia^b-</sup> (<sup>^b+soia e glutine^b-</sup>).

#### **7. IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO**

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

#### **8. PRINCIPALE LEGISLAZIONE APPLICABILE**

<b>SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO FINITO</b>		Versione 2
	<b>204. SUSHI BOX 5</b>	Agosto 2022
		Pag. 3

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

<b>Allergeni dell'Allegato III bis della Direttiva 2003/89/CE e 2006/142</b>	<b>No</b>	<b>Sí</b>	<b>Tracce</b>
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 <sub>2</sub> )			X
Molluschi e prodotti a base molluschi (gasteropodi, bivalvi e cefalopodi)	X		
Lupini e prodotti a base di lupini	X		