

<b>SCHEMA TECNICA</b>		Versione 2
	<b>207. SUSHI BOX 8</b>	Agosto 2022
		Pag. 1

## 1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Vassoio contenente sushi.

Contiene 13 pezzi.

207	SUSHI BOX 8	8436583872079	10,50 €	
-----	-------------	---------------	---------	---

Peso netto prodotto terminato: 180 g .

Vassoio : A02.

## 2.-IDENTIFICAZIONE DELL' IMPRESA FABBRICANTE

SUSHITAKE S.R.L

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

Telefono. +39 02 38093292

Mail : f.visentini@gmail.com

## 3. RICETTA

INGREDIENTI	QUANTITA'(g)
Preparato di riso	99
Salmone	50
Foglio di riso	5
Avocado	5
Lattuga	5
Sesamo	5
Alga Nori	11
Peso netto	180

## 4.- 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 con ingredienti scongelati, non congelare.

## 5. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E ORGANOLETTICHE

<b>SCHEDA TECNICA</b>		Versione 2
	<b>207. SUSHI BOX 8</b>	
	Pag. 2	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Analita	Unità campionarie (n)	Valori	Frequenza
Microrganismi a 30 °C.	n=3	m=10 <sup>3</sup> M=5 <sup>5</sup> UFC/g	Semestrale
Istamina	n=1	m=10 mg/kg M=10 <sup>2</sup>	Semestrale
Stafilococos coagulasa +	n=3	m=10 M=10 <sup>2</sup> UFC/g	Semestrale
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: bocconcino di riso ripiena con verdure e pesce
- Aroma: marino, fresco.
- Sapore: Tutti gli aromi e i sapori sono equilibrati.
- Texture: granulosità del riso .

**6. SCADENZA E CONSERVAZIONE:**

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

Consumare entro la data di scadenza riportata ( 48 ore dalla data di produzione), la data di scadenza viene descritta in questo modo : GG.MM.AAAA.

**7. ETICHETTA**

Deve esserci la seguente informazione chiara e precisa:

- N° di lotto: data di preincarto.
- Data di scadenza.
- Ragione sociale e stabilimento produttivo
- 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), **salmone(pesce)** (Salmo salar, allevato in Norvegia, foglio di riso (riso, amido di tapioca, sale e acqua), avocado, lattuga, Alga Nori (Porphyra Yezoensis) e **sesamo**. Contiene bustina monodose di salsa di **soia (soia e glutine)**. Può contenere: **crostacei, solfiti, frutta a guscio, sedano, senape, uova e latte**.

<b>SCHEDA TECNICA</b>		Versione 2
	<b>207. SUSHI BOX 8</b>	Agosto 2022
		Pag. 3

## 8. IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO

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

## 9. 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

## 10. ALLERGENI

<b>Allergeni dell'Allegato III bis della Direttiva 2003/89/CE e 2006/142</b>	<b>No</b>	<b>Sì</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 SO2)			X
Molluschi e prodotti a base molluschi (gasteropodi, bivalvi e cefalopodi)	X		
Lupini e prodotti a base di lupini	X		