

SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO FINITO		Versione 1
	<b>408. SUSHI RICE</b>	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: 1 pezzo

408	Sushi Rice	8436583874080	1,95 €	
-----	------------	---------------	--------	---

Peso prodotto terminato: 110 g netti.

Vassoio :OP-505 .

## 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

Non congelare, togliere dal frigorifero 10 minuti prima di mangiare.

## 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
Salmonella	n=3	Assenza/25 g	Semestrale

<b>SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO FINITO</b>		Versione 1
	<b>408. SUSHI RICE</b>	
	Pag. 2	

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
- Aroma: Marino, fresco.
- Sapore: freschezza. Tutti gli aromi ed i sapori sono equilibrati
- 

**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), ^b+sesamo^b-.

**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.

<b>SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO FINITO</b>		Versione 1
	<b>408. SUSHI RICE</b>	Agosto 2022
		Pag. 3

## 9. 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 SO <sub>2</sub> )			X
Molluschi e prodotti a base molluschi (gasteropodi, bivalvi e cefalopodi)	X		
Lupini e prodotti a base di lupini	X		