



SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO FINITO		Versione 1
	450. EDAMAME	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

450	Edamame	8436583874509	3,00 €	
-----	---------	---------------	--------	---

Peso prodotto terminato: 80 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 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
Salmonella	n=3	Assenza/25 g	Semestrale

SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO FINITO		Versione 1
	450. EDAMAME	
	Agosto 2022	
		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 fagioli di soia
- 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: Fagioli di ^ab+soia^b- 99%, sale.

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.

SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO FINITO		Versione 1
	450. EDAMAME	Agosto 2022
		Pag. 3

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		