


| | | |
|---|-----------------------------------|-------------|
| SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO FINITO | | Versione 1 |
|  | 05. MINI CRUNCH CALIFORNIA | 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: 5 pezzi

| | | | | |
|---|------------------------|---------------|--------|---|
| 5 | Mini Crunch California | 8436583870051 | 4,50 € |  |
|---|------------------------|---------------|--------|---|

Peso prodotto terminato: 150 g netti.

Vassoio : A-09 .

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 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 |

| | | |
|---|-----------------------------------|------------|
| SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO FINITO | | Versione 1 |
|  | 05. MINI CRUNCH CALIFORNIA | |
| | 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 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:

Ingredienti: Preparato di riso (riso, zucchero, aceto d'alcol, aceto di riso, sale, melassa)/ Surimi: (**pesce**91%, Nome scientifico: Nemipterus spp, stabilizzanti : E420, E450, E451, zucchero), acqua, amido di patata, zucchero, sale, olio di colza, amido modificato, bianco d'**uovo** in polvere (bianco d' **uovo**, correttore di acidità: E330, lievito), aroma **granchio** (contiene **soia,crostacei**), esaltatori di sapidità: E631, E635, coloranti: E120, E160c, amido di **frumento**/ Maionese: olio vegetale (**soia**, colza), tuorlo d'**uovo**, aceto (contiene **orzo**),sale, esaltatore di sapidità: E621, spezie (contenenti **senape**), salsa sriracha, avocado, cetriolo, Salsa a base di salsa di **soia**: Zucchero, salsa di **soia** 34% (acqua, fagioli di **soia**, **grano**, sale), acqua, amido di tapioca, colorante: E150d, aceto distillato, estratto di lievito, conservante: E211/ Cipolla fritta, olio di palma/ Alga Nori (Porphyra Yezoensis). Contiene bustina monodose di salsa di **soia (soia e glutine)**.

7. IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO

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

| | | |
|---|-----------------------------------|-------------|
| SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO FINITO | | Versione 1 |
|  | 05. MINI CRUNCH CALIFORNIA | Agosto 2022 |
| | | Pag. 3 |

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 | | |