



SCHEDA TECNICA		Versione 1
	206. SUSHI BOX 7	Aprile 2020
		Pag. 1

1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Vassoio contenente sushi.

Contiene 20 pezzi

206	SUSHI BOX 7	8436583872062	15,90 €	
-----	-------------	---------------	---------	---

Peso netto prodotto terminato: 370 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 : qualita@sushitake.it

3. RICETTA

INGREDIENTI	QUANTITA'(g)
Preparato di riso	150
Salmone	60
Tonno	40
Surimi	40
formaggio	14
Sriracha	5
Maionese	5
Shichimi	5
Salsa sriracha	5
Salsa per anguilla	5
Cipolla fritta	5
Avocado	15
Cetriolo	5
Sesamo	5
Alga Nori	11
Peso netto	370

SCHEDA TECNICA		Versione 1
	206. SUSHI BOX 7	
	Aprile 2020	
		Pag. 2

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

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Analita	Unità campionarie (n)	Valori	Frequenza
Microrganismi a 30 °C.	n=3	m=10 ³ M=5 ⁵ UFC/g	Semestrale
Istamina	n=1	m=10 mg/kg M=10 ²	Semestrale
Stafilococos coagulasa +	n=3	m=10 M=10 ² 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.

SCHEDA TECNICA		Versione 1
	206. SUSHI BOX 7	Aprile 2020
		Pag. 3

- 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, **Tonno** pinna gialla (**pesce**) (Thunnus albacares, Oceano Pacifico, zona FAO 71/77), **surimi (pesce)** (49,5%), acqua, amido di **frumento (glutine)**, albume d' **uovo**, aroma ed estratto di **granchio (crostaceo)** sale, vino di riso, zucchero, olio vegetale (**soia**), stabilizzante (E-170 ed E-420), colorante (E-120), **formaggio** (10%)(latte pastorizzato, crema di **latte**, sale, addensanti: alginato di sodio carragenina, fermenti lattici)/ maionese : olio di colza (70%), tuorlo d'**uovo** (15%), acqua, aceto di alcool, sale , zucchero, aceto di malto d'**orzo**, **senape** in polvere, aromi (**senape**), antiossidante: E365, Salsa sriracha (peperoncino (61%), sciroppo di zucchero, sale, aglio, acqua, correttori di acidità: E260, E330, esaltatore di sapidità: E621, stabilizzatore: E415, conservante: E202, salsa per anguilla (zucchero, salsa di **soia**(acqua, **soia**, **grano (glutine)**, sale), acqua, aceto di riso (zucchero, sciroppo di amido di riso, aceto), amido di mais modificato, aceto di riso, aroma naturale, colorante E-150d), cipolla frita (cipolla, olio vegetale (olio di palma, non idrogenato), farina di **frumento (glutine)**, sale)/shichimi togarashi (peperoncino (46,25%), scorza d'arancia, semi di **sesamo** nero, alghe, semi di **sesamo** bianco, pepe giapponese, zenzero), Avocado, Cetriolo, Alga Nori (Porphyra Yezoensis) e **sesamo**. Contiene bustina monodose di salsa di **soia (soia e glutine)**. Può contenere tracce di **solfiti, frutta a guscio, sedano**.

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

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	



206. SUSHI BOX 7

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		