



SCHEMA TECNICA PRODOTTO SURGELATO

Rev. 22/11/2016

BACALA' ALLA VICENTINA DA STOCCAFISSO

Azienda: Di Martino s.r.l.
Sede Legale: Via Piave 8/10
36077 Altavilla Vicentina (VI)
Italia

Denominazione di vendita: Bacalà alla Vicentina da stoccafisso

Descrizione prodotto: Secondo piatto a base di stoccafisso, sardine e latte; preparazione tipica della tradizione Vicentina

Provenienza prodotto: Italia

Ingredienti*: **STOCCAFISSO** 75% (*Gadus morhua*, reidratato), olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva 11%, **LATTE** fresco pastorizzato 10%, cipolla, farina di **GRANO** tenero, **SARDINE** salate (*Sardina pilchardus*), Grana Padano [**LATTE**, sale, caglio, lisozima (proteina dell'**UOVO**)], aglio, sale, pepe.

Etichetta nutrizionale: Valori nutritivi medi per 100 g di prodotto

| | | |
|-------------------|--------|----------|
| Valore energetico | 758 KJ | 181 Kcal |
| Grassi | 13.60g | |
| di cui saturi | 1.88g | |
| Carboidrati | 2.19g | |
| di cui zuccheri | 0.50g | |
| Proteine | 12.50g | |
| Sale | 1.49g | |

***ALLERGENI:** evidenziati in grassetto, Reg. (UE) n. 1169/2011

Può contenere: sedano, senape, crostacei, molluschi.

Requisiti microbiologici*:

| | | |
|--|---------|-------|
| Conta Coliformi | <100 | UFC/g |
| Conta E. coli | <10 | UFC/g |
| Conta anaerobi solfito riduttori | <10 | UFC/g |
| Conta Clostridium perfringens | <10 | UFC/g |
| Ricerca Salmonella spp. | assente | 25g |
| Ricerca Listeria monocytogenes | assente | 25g |
| Conta Stafilococchi coagulasi positivi | <10 | UFC/g |
| Conta Muffe | <10 | UFC/g |

*Nel caso in cui il cliente richieda la consultazione delle analisi effettuate, queste sono reperibili in Azienda. A pagamento è possibile l'invio degli esiti in sede al cliente

MICOTOSSINE / METALLI / IPA

Di Martino srl. dichiara che i parametri, quali micotossine, metalli e IPA rientrano nei limiti di legge secondo il Reg. CE 1881/2006 e s.m.i.:

OGM

Di Martino srl. dichiara, in accordo con le informazioni reperite dai nostri fornitori, che le materie prime utilizzate nella preparazione dei prodotti di Di Martino srl. non consistono, non contengono e non sono ottenute da organismi geneticamente modificati, nel rispetto delle soglie di contaminazioni accidentali, in conformità al Regolamento (CE) 1829/2003 ed al Regolamento (CE) 1830/2003 e s.m..

RADIAZIONI IONIZZANTI

Di Martino srl. dichiara che i propri prodotti non sono stati sottoposti a trattamenti con radiazioni ionizzanti

IMBALLI

Di Martino srl. dichiara che gli imballi utilizzati per il confezionamento dei prodotti sono per alimenti e/o possono venire a contatto con alimenti in conformità al D.M. 21 marzo 1973 e s.m., al DPR 777/82 e s.m., al Regolamento (CE) 1935/2004, al Regolamento (CE) 2023/2006 ed al Regolamento UE 10/2011 s.m.

Shelf life: Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura inferiore o uguale a - 18°C.

Nella sua confezione originale e se alle condizioni consigliate il prodotto è da consumarsi preferibilmente entro 730gg. Una volta scongelato, il prodotto va consumato nell'arco di 24h.

Modalità di preparazione: Riscaldare a bagnomaria la quantità di prodotto desiderata portandola a leggera ebollizione.

Caratteristiche organolettiche: Il prodotto si presenta chiaro, morbido e di gradevole odore. Colorazione giallo paglierino.

Confezionamento: contenitore di polipropilene termosaldato da Kg 2,5.

Nel cartone è presente n° 1 confezione per un peso fisso di 2,5 kg.

Il cartone presenta le seguenti dimensioni 275x375x65.

Il pallet risulta composto di n° 8 cartoni per strato per un totale di n° 20 strati

Codice articolo: BACVICC

Codice EAN cartone: 8014420100020

Codice EAN confezione: 8014420000146

Codice EAN/UCC 128: il codice ean 128 è composto dall'ean cartone seguito dalla scadenza del prodotto e dal lotto di produzione.

SISTEMA QUALITA' – DI MARTINO srl.

RESPONSABILITA'

Le informazioni riportate si riferiscono al prodotto che l'Azienda Di Martino srl. vende in confezione originale ed integra. I riferimenti normativi inseriti in scheda tecnica si ritengono validi al momento dell'emissione del documento. Le norme considerate, infatti possono essere suscettibili di modifiche e cambiamenti.

L'utilizzatore ha, quindi l'obbligo e il dovere di determinare mediante propri test e certificazioni di qualità il corretto uso dei prodotti da noi commercializzati secondo le vigenti norme di sicurezza, ambiente, ecologiche e mediche, etc.

La Di Martino srl. non si assume nessuna responsabilità derivante dall'uso IRREGOLARE, IMPROPRIO O ILLEGALE, DIRETTO O INDIRETTO di qualsiasi genere di prodotto presentato o venduto.

RISERVATEZZA.

Questa scheda tecnica e le informazioni contenute all'interno di essa, sono di proprietà di Di Martino srl e non devono essere divulgate a terzi senza l'approvazione e il consenso scritto dell'Azienda.

IL PRESENTE DOCUMENTO ANNULLA E SOSTITUISCE OGNI PRECEDENTE VERSIONE / REVISIONE.

Il presente documento non è firmato poiché emesso elettronicamente.