



SPECIALITA' ITTICHE CONGELATE
Via Fossa, 93 47042 Cesenatico (FC)
Tel 054786904 - fax 054786913
P.I. 02427970401 C.F. LCRMRN63D651304L
Email info@marinamare.it - www.marinamare.it
Italia 2212 C.E

CO. 3828

SCHEDA TECNICA

1								
2 Descrizione del prodotto:	codice interno	40	marchio MARINAMARE					
	prodotto	Fritto mix						
	formato	Busta						
	peso netto	Kg.1						
3 Ingredienti:	CALAMARO patagonico (doryteuthis gahi, pescato in oceano atlantico sud occidentale, zona fao 41, con reti da traino, antiossidante E330 E331), CALAMARO del pacifico (uroteuthis chinensis, pescato zona fao 57, oceano indiano orientale, con reti da circuizione e raccolta), SEPIA indopacifica (sepia pharaonis, pescato in oceano indiano orientale, zona fao 57, con reti da traino), code di MAZZANCOLLA tropicale (litopenaeus vannamei, prodotto da allevamento, India, antiossidante E223), Farina di GRANO tenero Tipo "00".							
4 Modalità di:	conservazione	A -18° C	distribuzione	A -21° C				
5 Caratteristiche:	Prodotto crudo							
	Senza glassatura							
6 Trattamento subito:	Prodotto congelato a -18° C							
7 Caratteristiche microbiologiche:	Carica Batterica Tot. Mesofili UFC/g Escherichia Coli UFC/g Coliformi Totali UFC/g Streptococchi Fecali UFC/g Stafilococchi Coagulasi UFC/g Listeria SPP in 25g Salmonella SPP in 25g							
8 Presentazione:	aspetto	Prodotto congelato IQF	sapore	Naturale dei vari ingredienti				
	colore	Bianco	odore	Tipico del prodotto congelato				
9 T.M.C.:	12 mesi dalla data di produzione							
10 Imballaggio e logistica:	materiale confezione	Scatola di cartone e buste in polietilene per uso alimentare	imballaggio					
	Confezione per cartone	5 buste da kg.1	dimensioni imballaggio	x x x mm				
	peso confezione	Kg.1	peso imballaggio	kg				
	etichetta							
	codice EAN prodotto	8032644431751	codice EAN imballaggio					
	pezzi per imballaggio	5	imballaggi per bancale	N. 56 Ct.				
			dimensioni pallet	x x x mm				
		Tipo pallet	epal					
		peso pallet	kg					
11 Istruzioni per l'uso:	Senza scongelare, friggere per 3 min. in abbondante olio a 180°c							
12 Valori nutrizionali medi per 100g:	valore energetico	112 Kcal	proteine	12,74 g				
	valore energetico	475 KJ	Grassi	1,4 g				
	Carboidrati	12,16g	Di cui acidi grassi saturi	0,21 g				
	Di cui zuccheri	0,38 g	sale	0,52 g				
13 Note:								
14 Allergeni:	Ingrediente	P	T	A	Ingrediente	P	T	A
	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Crostacei e prodotti a base di crostacei.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Latte e prodotti a base di latte.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Uova e prodotti a base di uova.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sedano e prodotti a base di sedano.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Pesce e prodotti a base di pesce.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Senape e prodotti a base di senape.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Arachidi e prodotti a base di arachidi.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Soia e prodotti a base di soia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Anidride Solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 ml/l espressi come SO ₂ .	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Lupini e prodotti a base di lupini	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Molluschi e prodotti a base di molluschi	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15 O.G.M.:	Marinamare garantisce che il prodotto fornito non proviene da organismi geneticamente modificati.							

Scheda Tecnica FRITTO MIX GR. NUOVA

Cesenatico
L. 21.01.20

MARINAMARE
Lavorazione Prodotti Ittici
di Lucarelli Marina
Via Fossa, 93 - Tel. Fax (0547) 86904
47042 VILLAMARINA 2 - CESENATICO (FC)
Cod. Fisc. LCR MRN 63D65 1304L
Partita IVA 02 427 970 401
ITALIA 2212 C.E.