



SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO  
SPECIALITA' ALIMENTARE CON PESCE E VEGETALI  
PRONTA AL CONSUMO

## LA GAMBERI

REV.6 02/2022



### 1. DESCRIZIONE

Denominazione prodotto :

Composizione prodotto :

Peso per confezione:

Peso netto cartone:

Pallettizzazione :

Codice Ean Confezione:

Codice Ean cartone:

TMC:

LA BOWL – LA GAMBERI

Riso (200g), Gamberi (50g), Ceci (20g), Avocado (20g), Cavolo rosso (20g)

310g (Regular)

4x310g (1,240 Kg)

Cartoni 31x16x13,5cm, 17 cartoni per strato, 12 strati per pallet

Per pallet 204 ct, 816 pezzi (252,96 Kg)

8056234890261

80562348903698

15 mesi (-18°C)

### 2. CARATTERISTICHE QUALITATIVE

#### RISO

Ingredienti:

Riso, Salamoia (Aceto di Riso[Aceto di spirito, Alcool, Farina di **FRUMENTO**, Sake Kasu, Riso Mais, Sale), Zucchero, Sale), Trealosio, Olio Raffinato di Semi (Olio raffinato di girasole, olio raffinato di girasole alto oleico, olio raffinato di vinaccioli d'uva, olio extra vergine di oliva e agente antischiuma E900)

Varietà :

Riso Crono/Originario

Odore e Sapore:

Tipico

Origine:

Italia

Prodotto NON OGM

#### GAMBERI

Ingredienti:

**MAZZANCOLLE** tropicali, acqua, conservante: **METABISOLFITO DI SODIO** E223, stabilizzanti: E450, E451, E452

Nome Scientifico :

Litopenaeus vannamei

Descrizione :

Mazzancolle tropicali da allevamento (acquacoltura)

Odore e Sapore :

Tipico

Origine:

Ecuador

Dimensioni:

20x20mm

Prodotto NON OGM

#### CECI

Ingredienti:

Ceci, Acqua, Sale

Varietà :

Cicer arietinum

Colore :

Colore tipico

Odore e Sapore :

Tipico del prodotto

Origine:

Italia

Prodotto NON OGM

#### AVOCADO

Ingredienti:

Polpa di Avocado 98.94%, sale 0.5%, acido ascorbico 0.44%, acido citrico 0.12%

Varietà:

Persea americana Mill.

Colore :

Cubetti di polpa verde, colore tipico del prodotto

Odore e Sapore :

Tipico del prodotto

Origine:

Perù

Dimensioni:

17-25x17-25mm

Prodotto NON OGM



SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO  
SPECIALITA' ALIMENTARE CON PESCE E VEGETALI  
PRONTA AL CONSUMO

## LA GAMBERI

REV.6 02/2022



### CAVOLO ROSSO

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Ingredienti:            | Cavolo rosso 100%   |
| Varietà :               | cultivar di Brassica oleracea appartenente al gruppo delle capitata |
| Colore :                | Viola caratteristico  |
| Odore e Sapore :        | Tipico della specie   |
| Origine:                | Italia  |
| <u>Prodotto NON OGM</u> |   |

### 3. CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Radioattività :           | Entro i limiti di legge (Reg. CE 1635/2006)        |
| Metalli pesanti :         | Entro i limiti di legge (Reg. CE 1881/06 19/12/06) |
| Residui antiparassitari : | Entro i limiti di legge (D.M. 09 nov. 2007)        |
| Parassitosi:              | Conforme ai requisiti del regolamento CE 853/2004  |

### 4. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (valori massimi)

|                           |                 |
|---------------------------|-----------------|
| Carica microbica totale : | ≤ 100.000 ufc/g |
| Escherichia coli :        | ≤ 10 ufc/g      |
| Stafilococco coag. + :    | ≤ 100 ufc/g     |
| Listeria monocytogenes :  | assente/25g     |
| Salmonella :              | assente/25g     |
| Bacillus cereus :         | ≤ 100 ufc/g     |

### 5. DIFETTOSITA' MATERIA PRIMA

|  |         |
|--|---------|
| Difetti di colorazione :               | < 5%    |
| Pezzi fuori misura :                   | ≤ 5%    |
| Difetti di peso (singolo ingrediente): | ±5%     |
| Materiale estraneo vegetale :          | Assente |
| Materiale estraneo non vegetale:       | Assente |

### 6. VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g di prodotto)

|                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| Valore energetico: | 314 kcal - 1314 kj |
| Grassi:            | 2,12g              |
| di cui saturi:     | 0,27g              |
| Carboidrati:       | 64,6g              |
| Di cui zuccheri:   | 9,29g              |
| Fibre:             | 1,74g              |
| Proteine:          | 9,16g              |
| Sale:              | 1,79g              |

### 7. MODALITA' DI PREPARAZIONE

Togliere la Bowl dal congelatore e lasciare 10/12 ore in frigorifero (4°C) prima dell'utilizzo o mettere nel microonde per 5/7 minuti (350W).

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato ed è preferibile il consumo entro le 24h.



SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO  
SPECIALITA' ALIMENTARE CON PESCE E VEGETALI  
PRONTA AL CONSUMO

**LA GAMBERI**

REV.6 02/2022



| ALLERGENI<br>Direttiva 2003/89/CE<br>aggiornamenti<br>(Dl.vo 114/06)  | Allergene contenuto<br>nel prodotto |    | Possibile presenza per<br>contaminazione crociata |    | Specifica allergene e in quale<br>ingrediente è contenuto |
|---|-------------------------------------|----|---|----|---|
|   | SI                                  | NO | SI  | NO |   |
| <b>Cereali contenenti glutine<br/>e prodotti derivati</b>   | √                                   |    |   |    | <b>Presente nel prodotto</b>                              |
| <b>Crostacei e prodotti a<br/>base di crostacei</b>   | √                                   |    |   |    | <b>Presente nel prodotto</b>                              |
| Uova e prodotti a base di<br>uova   |                                     | √  |   | √  |   |
| <b>Pesce e prodotti a base di<br/>pesce</b>   |                                     | √  |   | √  | <b>Possibile cross-contaminazione</b>                     |
| Arachidi e prodotti a base<br>di arachidi   |                                     | √  |   | √  |   |
| <b>Soia e prodotti a base di<br/>soia</b>   | √                                   |    |   |    | <b>Presente nel prodotto</b>                              |
| Latte e prodotti a base di<br>latte (compreso il lattosio)  |                                     | √  |   | √  |   |
| Frutta a guscio e prodotti<br>derivati  |                                     | √  |   | √  |   |
| Sedano e prodotti a base<br>di sedano   |                                     | √  |   | √  |   |
| Senape e prodotti a base<br>di senape   |                                     | √  |   | √  |   |
| <b>Semi di sesamo e prodotti<br/>a base di sesamo</b>   |                                     | √  | √   |    | <b>Possibile cross-contaminazione</b>                     |
| <b>Anidride solforosa e solfiti in<br/>concentrazione superiore a<br/>10 mg/kg o 10 mg/l espressi<br/>come SO<sub>2</sub></b> | √                                   |    |   | √  | <b>Presente nel prodotto</b>                              |
| Lupini e prodotti a base di<br>lupini   |                                     | √  |   | √  |   |
| <b>Molluschi e prodotti a<br/>base di molluschi</b>   |                                     | √  | √   |    | <b>Possibile cross-contaminazione</b>                     |

Il materiale che compone buste ed imballaggi utilizzati per contenere i nostri prodotti, è conforme alle seguenti Legislazioni Comunitarie ed italiana e sono destinati a venire a contatto con gli alimenti (Reg. 1935/2004CE; Reg. 1895/2005/CE; Reg. 10/2011/CE- D.M. 21/03/1973 e succ.; DPR 777/82 e succ.)