DESCRIZIONE	
Denominazione di vendita	PAELLA CONGELATA
Codice e descrizione articolo	9123C: PAELLA IQF CONG
Ingredienti, denominazione scientifica, Zona di cattura, metodo di produzione e attrezzi di pesca.	Riso giallo lungo parboiled (riso precotto, acqua, olio di semi di girasole, sale, curcuma), **Cozze** cilene intere cotte (Mytilus chilensis – allevate in Cile), anelli e ciuffi di **Calamaro** Indopacifico (Uroteuthis singhalensis – pescato in oceano Indiano Occidentale zona FAO 51 e Orientale zona FAO 57 con reti da imbrocco e reti analoghe, ami e palangari – antiossidanti: E330 - E331), peperoni rossi e gialli grigliati, piselli finissimi, cipolla rossa grigliata di Tropea Calabria IGP, code di **Scampo** (Nephrops norvegicus – Atlantico Nord Orientale zona FAO 27 subarea 27/VIIc Banco del Porcupine e subarea 27/VIIk Fondali a Sud-Ovest dell'Irlanda - occidentali con reti da traino – Antiossidanti: E301, E331 – conservanti: **E221 (SOLFITI)**, stabilizzanti: E450), **Mazzancolla** Indopacifica sgusciata (Penaeus semisulcatus – pescato in oceano Indiano Occidentale zona FAO 51 e Orientale zona FAO 57 con reti da imbrocco e reti analoghe, ami e palangari – conservante: E452), preparato disidratato per salse (grasso di palma, amido di tapioca, maltodestrine (patata, mais), esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, **Crostacei** 10% (**Gamberetti** disidrati, estratto di **Aragosta**), sale, fibra vegetale, verdure disidratate(pomodoro, cipolla), zucchero, **Merluzzo** disidratato, aromi, colorante: caramello semplice, spezie(curcuma, pepe), antiossidante: estratto di rosmarino),aglio granulare, sale aromatico (sale cristallino naturale, pepe, cipolla, paprica, cumino, levistico, prezzemolo, coriandolo, zucchero, rosmarino, pastinaca, maggiorana, aglio, zenzero, aroma affumicato), preparato con olio di limone naturale (destrosio, acidificante: acido citrico, olio naturale di limone 4%, zenzero, spezie, aromi).Prodotti presenti in proporzione variabile.
Attrezzi da pesca	Reti da imbrocco e reti analoghe – Ami e palangari – Reti da traino
Stabilimento di produzione	Approval Number: IT 883 CE – Cosfer Srl
Peso netto (senza glassa)	4 Kg
Tecnologia di produzione	Congelato individualmente
PALLETTIZZAZIONE	
N. buste/confezione per cartone	*1*
N. cartoni per bancale	96 (8 cartoni per 12 strati)
Tipo bancale	Europallet/epal (800X1200 mm)

IMBALLI E SMALTIMENTO*

Imballo primario	☐ PET 1	☐ HDPE 2	☐ PVC 3	☒ LPDE 4	☐ PP 5	☐ PS 6	☐ ALTRA 7	RACCOLTA PLASTICA
Imballo secondario	PAP 20☒		PAP 21☐		PAP 22☐			RACCOLTA CARTA

* verificare sempre le disposizioni del proprio Comune

CARATTERISTICHE PRODOTTO

	Determinazioni	Limiti di riferimento		Riferimenti Normativi
Parametri microbiologici e chimico-fisici	Escherichia coli β-glucoronidasi positiva	≤ 1,0x102 ufc/g		Interni
	Stafilococchi coagulasi positivi (S. aureus ed altre specie) a 37°C	≤ 1,0x102 ufc/g		Interni
	Enterobacteriaceae	≤ 1,0x103 ufc/g		Interni
	Listeria monocytogenes	Non rilevato		Interni
	Salmonella spp.	Non rilevato		Interni
Allergeni	Categoria	Presenza	Assenza	Può contenere
	Cereali contenenti glutine (cioè, grano, segale, orzo, avena, farro, khorosan o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X	
	Crostacei e prodotti a base di crostacei	X		
	Uova e prodotti a base di uova		X	
	Pesce e prodotti a base di pesce	X		
	Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
	Soia e prodotti a base di soia		X	
	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X	
	Frutta a guscio, cioè mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati		X	
	Sedano		X	

	Senape e prodotti a base di senape		x	
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come $S0_2$	x		
	Lupini e prodotti a base di lupini		x	
	Molluschi e prodotti a base di molluschi	x		

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 gr

Energia	KJ 520/ kcal 123
Grassi	*1,8 g*
Di cui Acidi Grassi Saturi	*0,5 g*
Carboidrati	*19 g*
Di cui zuccheri	*1,7 g*
Fibre	*0,9 g*
Proteine	*7,0 g*
Sale	*1,1 g*

CONSERVAZIONE ED UTILIZZO

Modalità di conservazione	Nel congelatore ****o*** (-18°C) consumare entro la data riportata sulla confezione; nello scomparto ** (-12°C) entro 1 mese; nello scomparto * (-6°C) entro 1 settimana; nello scomparto del ghiaccio entro 3 giorni. Il prodotto una volta scongelato deve essere consumato entro 24 ore e comunque non può essere ricongelato.
Conservabilità	24 mesi dalla data di produzione/congelamento
Istruzioni per l'uso	Da consumarsi previa cottura dopo lo scongelamento