

|   |   |
|---|---|
| <b><u>DENOMINAZIONE</u></b>             | <b>BACCALÀ AMMOLLATO</b>                              |
| <b><u>DENOMINAZIONE SCIENTIFICA</u></b> | <b>Ghadus morhua</b>                                  |
| <b><u>INGREDIENTI</u></b>               | <b>Baccalà, acqua, sale.</b>                          |
| <b><u>METODO DI PRODUZIONE</u></b>      | Pescato   |
| <b><u>ZONA DI CATTURA</u></b>           | Fao 27.2 – Atlantico Nord-Orientale – Mar di Norvegia |
| <b><u>ATTREZZO DI PESCA</u></b>         | Ami e palangari                                       |

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

| <b>PARAMETRI</b>             | <b>UNITA' DI MISURA</b> | <b>VALORE MEDIO</b> |
|------------------------------|-------------------------|---------------------|
| Valore energetico            | KJ/100g<br>Kcal/100g    | 293<br>69           |
| Grassi                       | g/100g                  | 0,5                 |
| - di cui acidi grassi saturi | g/100g                  | 0,36                |
| Carboidrati                  | g/100g                  | 0                   |
| - di cui zuccheri            | g/100g                  | 0                   |
| Proteine                     | g/100g                  | 16                  |
| Sale                         | g/100g                  | 1,0                 |

**CARATTERISTICHE CHIMICHE**

| <b>PARAMETRI</b> | <b>UNITA' DI MISURA</b> | <b>VALORE</b> |
|------------------|-------------------------|---------------|
| pH               | /                       | 6,30 – 6,80   |
| A <sub>w</sub>   | /                       | 0,95 – 0,98   |

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

| PARAMETRI   | UNITA' DI MISURA | VALORE   |
|---|------------------|--|
| Carica Microbica Totale                                 | UFC/g            | <100.000   |
| Enterobacteriaceae                                      | UFC/g            | <100   |
| <i>Escherichia coli</i> $\beta$ -glucuronidasi positivo | UFC/g            | <50  |
| Stafilococchi coagulasi positivi                        | UFC/g            | <50  |
| Batteri lattici mesofili                                | UFC/g            | <10.000  |
| <i>Bacillus cereus</i> presunto                         | UFC/g            | <100   |
| <i>Salmonella</i> spp.*                                 | R-NR             | Non Rilevato                                     |
| <i>Listeria monocytogenes</i> **                        | MPN/g            | Non oltre 11/g in 2U.C. non oltre 110/g in 3U.C. |

\*Salmonella: Legge 283/1962

\*\* *Listeria monocytogenes* Ordinanza Ministeriale 7/12/1993 (non oltre 11/g in 2 unità campionaria non oltre 110/g in 3 unità campionarie).**CARATTERISTICHE GENERALI**

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>PRODOTTO DA</b>               | <b>ZAINO FOODSERVICE SRL</b><br>Via Del Commercio Vicolo 1, N. 2 - 35036 Montegrotto Terme (PD)<br><u>N° di riconoscimento:</u> CE IT 2127 F |
| <b>TEMPERATURA DI STOCCAGGIO</b> | T $\leq$ -18°C   |
| <b>DURATA</b>                    | 540 giorni   |
| <b>TEMPERATURA DI TRASPORTO</b>  | T $\leq$ -18°C   |
| <b>FORMATO</b>                   | Vaschette da: 1kg – 2kg.   |
| <b>IMBALLO</b>                   | Cartone.   |
| <b>DESTINAZIONE D'USO</b>        | Prodotto di largo consumo, non destinato a categorie speciali di consumatori   |
| <b>ISTRUZIONI D'USO</b>          | Consumare a preferenza ma previa adeguata cottura.   |

|  |                                       |                                     |
|--|---------------------------------------|-------------------------------------|
|  <p><b>ZAINO</b><br/>Gourmet<br/>ALTA CUCINA ITALIANA</p> | <p><b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b></p> | <p>Data: 02/08/2019<br/>Rev. 00</p> |
|--|---------------------------------------|-------------------------------------|

**DICHIARAZIONE ALLERGENI**

**Definizione**     Presenza volontaria: ingrediente allergene presente nel prodotto.

Presenza involontaria: allergene presente nel luogo di produzione che può essere motivo di contaminazione crociata.

| SOSTANZE ALLERGENI  | PRESENZA VOLONTARIA                 |                                     | PRESENZA INVOLONTARIA               |                                     |
|---|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
|   | SI                                  | NO                                  | SI                                  | NO                                  |
| Cereali contenenti glutine (A) e altri prodotti derivati  |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |
| Crostacei e altri prodotti a base di crostacei  |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |
| Uova e prodotti a base di uova  |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |
| Pesce e prodotti a base di pesce  | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi  |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |
| Soia e prodotti a base di soia  |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)   |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |
| Frutta a guscio (B) e prodotti derivati   |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |
| Sedano e prodotti a base di sedano  |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |
| Senape e prodotti a base di senape  |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo  |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |
| Lupini e prodotti a base di lupini  |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi  |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |

(A) grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati

(B) mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti