

13/11/2020 Rev 13 Pagina 1 di 4	Fiorital S.p.A.	Area Qualità
		
<b>Cotolette di salmone</b>		

Denominazione di vendita del prodotto:	Cotolette di salmone
Descrizione del prodotto:	Preparazione alimentare prefritta a base di salmone (costituito da parti di <b>pesce</b> )
Codice EAN	8005634003207
Formato / peso	Confezionato in atmosfera protettiva in vaschetta di polipropilene chiusa da film plastico. Imballato in casse (unità di vendita) contenenti 6 vaschette. Peso fisso / Peso netto medio per confezione: 0,180 Kg. Peso netto medio per cassa: 1,080 kg.

<b>Sede Sociale</b>			
Ragione sociale: Fiorital SpA con Socio Unico		Attività: Commercializzazione e lavorazione di prodotti ittici	
Indirizzo: Località Marittima – Fabbricato n°114		C.C.I.A.A. di Venezia n. 153688	
Telefono: 041/2409200	Fax: 041/2409050	E-mail: info@fiorital.com	
contatto per la funzione Qualità:	controllo.qualita@fiorital.com	Linea diretta:	041/2409017 - 041/2409269
Contatto per la funzione Commerciale:	commerciale.dalmare@fiorital.com	Linea diretta:	335/74 10 399 – 338/ 53 45 273
Stabilimento di produzione:	Località Marittima – Fabbricato n°114	Aut.San. IT-2166-CE	

13/11/2020 Rev 13 Pagina 2 di 4	Fiorital S.p.A.	Area Qualità
		
<b>Cotolette di salmone</b>		

**Lista degli ingredienti in etichetta:**

<b>Salmone</b> ( <i>Salmo salar</i> ) 57%	Agenti lievitanti: diidrogenodifosfato disodico, carbonato di sodio
Olio di semi di girasole	Destrosio
Farina di <b>frumento</b>	Curcuma
Fibra di pisello	Acidificante: acido acetico
Fiocchi di patata (patata 99%, emulsionante: E471)	Colorante: estratto di paprika
Fiocchi di mais dolce disidratato (mais 96%, sale, estratto di malto d' <b>orzo</b> , emulsionante: lecitina di girasole)	Emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi
Sale	Zucchero
Amido di tapioca	Agenti di trattamento della farina: cisteina, acido ascorbico
Oli vegetali (olio di colza e olio di girasole)	

**Codici di assortimento**

Codice prodotto	Descrizione
COTO013	Cotoletta di salmone cotta

**Informazioni importanti**

Raccomandazioni di conservazione e utilizzo dopo l'apertura :	Prodotto da consumarsi previa cottura. Confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione. Conservare in frigorifero tra 0°C e 4°C. Suggerimenti per l'uso: <ul style="list-style-type: none"> <li>in padella: cuocere in un po' d'olio per 5 minuti</li> <li>in forno: cuocere a 200° C per 7/8 minuti</li> </ul>
---	---

Informazioni aggiuntive per il consumatore : <b>(info allergeni)</b>	Può contenere <b>molluschi, crostacei e soia</b>
---	--

<b>Codice Lotto</b>	- Modalità di stampa - Localizzazione della stampa	Es. FB2001234 (FB=Fiorital batch e numero progressivo generato dal sistema). Stampa termica con bilancia etichettatrice Sull'etichetta esterna alla confezione		
<b>TMC</b>	Da consumarsi preferibilmente entro: (gg/mm/aa) – (gg/mm/aaaa)	No	<b>Capacità contenitore (ml)</b>	Non applicabile
<b>Scadenza</b>	Da consumarsi entro: (gg/mm/aaaa)	Si	<b>Peso / Volume (g / ml)</b> <b>Peso sgocciolato / deglassato</b>	Peso (grammi)
<b>Scadenza</b>	Da consumarsi entro: (gg/mm)	No		

**ELEMENTI DI PALLETTIZZAZIONE**

ELEMENTI DI PALLETTIZZAZIONE	SPECIFICHE
<b>COLLO</b>	Cartone
Numero d'UVC per collo	6
Dimensioni esterne del collo (L x l x h) (cm)	29,4x24,4x9,5
Peso lordo di un collo (kg)	1,260 (cartone 180gr)

13/11/2020 Rev 13 Pagina 3 di 4	Fiorital S.p.A.	Area Qualità
		
<b>Cotolette di salmone</b>		

## PRODOTTO FINITO / SCHEDE SPECIFICHE TECNICHE

PRODOTTO FINITO	
VALIDITÀ: – SCADENZA – TMC	SPECIFICHE
Shelf life residua alla consegna ai depositi e/o ai punti vendita	7
Condizioni di conservazione presso il cliente dopo apertura	Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero a 4°C per 24 ore.
Modalità di trasporto	Trasporto refrigerato a 0°+4°C

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE	
PARAMETRI	SPECIFICHE
Aspetto	Prodotto di dimensioni regolari, corpi estranei assenti
Colore	Panatura dorata, interno rosa
Odore	Leggermente aromatico
Consistenza	Leggermente croccante la panatura, morbido l'interno
Sapore	Delicato di salmone, assenza di retrogusti anomali

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO	
Valore energetico	1157 kJ – 278 kcal
Grassi	17 g
di cui acidi grassi saturi	2,3 g
Carboidrati	19 g
Di cui zuccheri	1,2 g
Proteine	9,7 g
Sale	1,6 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (valore medio alla consegna)		
PARAMETRI	UNITÀ DI MISURA	LIMITI E VALORI GUIDA
Carica mesofila totale	UFC/g	10 <sup>5</sup>
Enterobacteriaceae	UFC/g	10 <sup>3</sup>
E. coli	UFC/g	<100
Stafilococco coagulasi positivi	UFC/g	<100
Listeria monocytogenes	UFC/g	Come da Ordinanza del Ministero della Sanità 11/10/1978
Salmonella spp.	/25g	assente

13/11/2020 Rev 13 Pagina 4 di 4	Fiorital S.p.A.	Area Qualità
		
<b>Cotolette di salmone</b>		

#### **GESTIONE RECLAMI E NON CONFORMITÀ**

I reclami / segnalazioni di non conformità sul prodotto o servizio devono essere inoltrate al Controllo Qualità di Fiorital S.p.A. preferibilmente a mezzo fax o e-mail.

Per non conformità sono intese:

- ✓ difformità dai parametri espressamente indicati nel presente capitolato;
- ✓ problemi di ordine qualitativo legati ad aspetti non necessariamente indicati nella presente scheda tecnica e comunque condizionanti negativamente il prodotto
- ✓ problematiche relative alla consegna, trasporto, pallettizzazione, orari di consegna , quantitativi del prodotto o altre non preventivate.

**Deve essere comunicata la necessità di rendere il prodotto e il reso deve essere autorizzato dalla Fiorital S.p.A. per via scritta.**

**Il Cliente in caso di reclamo deve comunicare la referenza, il lotto di produzione e la scadenza o TMC del prodotto, la quantità ricevuta, il problema riscontrato e se il problema è relativo ad una parte o a tutta la fornitura.**

#### **Recapiti Reclami / Non Conformità:**

Fax                    041/2409050  
e-mail:                controllo.qualita@fiorital.com  
telefono:             041/2409017 - 041/2409269

#### **Recapiti Allerte / Ritiri:**

Fax                    041/2409050  
e-mail:                allerta@fiorital.com  
telefono:             041/2409017 - 041/2409269