

13/11/2020 Rev 12 Pagina 1 di 4	Fiorital S.p.A.	Area Qualità
		
Mazzancolla tropicale cotta skin		

Denominazione di vendita del prodotto:	Mazzancolla tropicale cotta
Codice EAN	8005634100074
Formato / peso	<p>Confezionato in sottovuoto in vaschetta di polipropilene chiusa da film plastico.</p> <p>Imballato in casse (unità di vendita) contenenti 4 vaschette.</p> <p>Peso fisso / Peso netto medio per confezione: 0,200 Kg.</p> <p>Peso netto medio per cassa: 0,800 kg.</p>



Sede Sociale			
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 12 Pagina 2 di 4	Fiorital S.p.A.	Area Qualità
		
Mazzancolla tropicale cotta skin		

Lista degli ingredienti in etichetta:
Mazzancolla tropicale (<i>Litopenaeus vannamei</i>)
Sale
Antiossidante: E223 (metabi SOLFITO di sodio)
Correttore di acidità: E330
Umidificante: E420

Codici di assortimento	
Codice prodotto	Descrizione
MTOS000	Mazzancolla tropicale cotta 200 g PF SKIN

Raccomandazioni di conservazione e utilizzo dopo l'apertura :		Prodotto da consumarsi previa cottura.		
Informazioni aggiuntive per il consumatore : (info allergeni)		Può contenere glutine, molluschi e pesci.		
Codice lotto	- Codice d'identificazione - 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		
TMC	Da consumarsi preferibilmente entro: (gg/mm/aa) – (gg/mm/aaaa)	No	Capacità contenitore (ml)	Non applicabile
Scadenza	Da consumarsi entro: (gg/mm/aaaa)	Si	Peso / Volume (g / ml) Peso sgocciolato / deglassato	Peso (grammi)
Scadenza	Da consumarsi entro: (gg/mm)	No		

ELEMENTI DI PALLETTIZZAZIONE	SPECIFICHE
COLLO	Cartone
Numero d'UVC per collo	4
Dimensioni esterne del collo (L x l x h) (cm)	29,3x19,3x14,5
Peso lordo di un collo (kg)	0,990

13/11/2020 Rev 12 Pagina 3 di 4	Fiorital S.p.A.	Area Qualità
		
Mazzancolla tropicale cotta skin		

PRODOTTO FINITO / SCHEDE SPECIFICHE TECNICHE

PRODOTTO FINITO	
VALIDITÀ: – SCADENZA – TMC	SPECIFICHE
Shelf life minima residua alla consegna ai depositi e/o ai punti vendita	8
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 ORGANOLETTICHE		
PARAMETRI	SPECIFICHE	TOLLERANZE
Aspetto	Prodotto privo di deformazioni, corpi estranei assenti.	non applicabile
Colore	Tipico della specie	non applicabile
Odore	Tipico della specie	non applicabile
Consistenza /Struttura	Consistenza soda, compatta	non applicabile
Sapore	Tipico della specie	non applicabile

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (valore medio alla consegna)		
PARAMETRI	UNITÀ DI MISURA	LIMITI E VALORI GUIDA
Carica mesofila totale	UFC/g	10 ⁶
Enterobatteri	UFC/g	10 ³
<i>Escherichia coli</i>	UFC/g	<10
Stafilococco coagulasi positivi	UFC/g	<10 ³
<i>Listeria monocytogenes</i>	UFC/g	O.M 7/12/93
<i>Salmonella spp.</i>	/25g	assente

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
PARAMETRI	UNITÀ DI MISURA	TENORI MASSIMI
Piombo	mg/kg	0,50
Cadmio	mg/kg	0,50
Mercurio	mg/kg	0,50
E 220-228 Anidride solforosa-solfiti	mg/kg	180 (crostacei cotti della famiglia Penaeidae tra 80 e 120 unità)

13/11/2020 Rev 12 Pagina 4 di 4	Fiorital S.p.A.	Area Qualità
		
Mazzancolla tropicale cotta skin		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO	
Valore energetico	439 kJ – 104 kcal
Grassi	1.3 g
Di cui acidi grassi saturi	0.4 g
Carboidrati	0 g
Di cui zuccheri	0 g
Proteine	23 g
Sale	1.8 g

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