



Mariner Uno Srl
64014 Martinsicuro (TE) Via Roma 324
PI/CF IT 01164510446 - IT963CE
TEL +39.0861.760.555 FAX +39.0861.796.113
www.marineruno.com info@marineruno.com

SCHEDA TECNICA

COD. ART. 00511
MARCHIO "MARINER"

INSALATA DI MARE "BELLAVISTA" GR. 3100
EAN 8019918004170

TIPOLOGIA	Insalata di mare		
INGREDIENTI	Molluschi in proporzione variabile (Totani, sepioline, polpo, polipetti, cozze, calamaretti), surimi 43% ((pasta di pesce tritata (nemiptero-nemipterus spp, catalufa-priacanthus spp), zucchero, stabilizzanti: E450, E451, E452), acqua, amido di frumento, amido di tapioca modificato, zucchero, sale, olio di palma, estratto di granchio 0,5% (estratto di granchio, addensante E415), glutine, aroma di granchio 0,1% (aroma di granchio, coadiuvanti: E1520, antiossidante E330, addensante: E415, antiagglomerante: E508), albume d'uovo in polvere, esaltatori di sapidità: E631 e E635, colorante E160c), gamberetti sgusciati, olio di semi di girasole, aceto di vino (può contenere tracce di solfiti), sale, miscela di spezie (aglio, prezzemolo), correttore di acidità E330, antiossidante E300, stabilizzante E420i, esaltatore di sapidità E621, stabilizzante E450.		
PROVENIENZA	Totani (Dosidicus Gigas)	Oceano Pacifico FAO 87	Ami e Palangari
	Sepioline (Sepiella inermis)	Oceano Pacifico FAO 71	Ami e Palangari
	Polpo (Octopus Cyanea)	Oceano Pacifico FAO 71	Ami e Palangari
	Polipetti (Octopus Membranaceus)	Oceano Indiano FAO 51	Strascico
	Cozze (Mytilus Galloprovincialis)	Spagna FAO 27	Acquacoltura
	Calamari (Uroteuthis duvaucelii)	Oceano Indiano FAO 57	Ami e Palangari
	Nemiptero-nemipterus	Oceano Indiano FAO 57	Reti da Traino
	Catalufa-priacanthus	Oceano Indiano FAO 51 e FAO 57	Reti da Traino
	Gamberetti (Litopenaeus Vannamei)	Ecuador	Acquacoltura
ALLERGENI	Totano, sepioline, polipetti, polpo, cozze, calamaretti, surimi, nemiptero, catalufa, gamberetti, estratto e aroma di granchio, Albume d'uovo in polvere, Amido di frumento, Glutine, Solfiti		
OGM	Prodotto non modificato		
TEMPERATURE	Alla spedizione e conservazione durante il trasporto tra +2° C e +8° C		
SHELF LIFE	Al prodotto viene assegnata una scadenza di 10 mesi dalla data di produzione, a condizione che lo stesso sia conservato in frigorifero ad una temperatura compresa tra +2° C e +8° C		
PRESENTAZIONE	Il prodotto si presenta non rancido, assente da parassiti e corpi estranei.		
CARATTERISTICHE	Colore caratteristico; Odore caratteristico gradevole di pesce marinato.		



VALORI NUTRIZIONALI (PER 100 G DI PRODOTTO)	
ENERGIA	142 Kcal /591 KJ
CARBOIDRATI	4 g
DI CUI ZUCCHERI	1,5 g
GRASSI	10 g
DI CUI GRASSI SATURI	3 g
PROTEINE	9 g
SALE	300 mg

CARATTERISTICHE CHIMICHE	
PH	< 4,5
UMIDITÀ	70 %
TVN	< 25 mg
RANCIDITÀ	< 1,8 mg
FORMALDEIDE	< 10 ppm

REQUISITI BATTERIOLOGICI				
Carica Batterica Totale	10 ⁴ m	10 ⁴ M	2 c	5 n
Enterobatteriacee	2x10 m	2x10 M	2 c	5 n
Coliformi totali	5 m	100 M	2 c	5 n
E.coli	0 m	10 M	2 c	5 n
Stafilococchi coag. +	10 m	50 M	2 c	5 n
Streptococchi fecali	0 m	10 M	2 c	5 n
Pseudomonadacee	0 m	10 M	2 c	5 n
Clostridi	Assenti / 1gr			
Vibrio parahaemolyticus	Assenti / 1gr			
Salmonella	Assenti / 25gr			
Istamina	Max 400 mg/kg			

m: livello accettabile; M: massimo assoluto; c: nr di test entro m & M; n: numero di test

CONFEZIONE	
UNITÀ DI VENDITA	Vaso vetro
IMBALLAGGIO	Cartone
CONFEZIONE PER CARTONE	N° 4 Vaschette
PESO NETTO VASO	3.100 gr
PESO SGOCCIOLATO VASCHETTA	1.650 gr
PESO LORDO (CARTONE + CONFEZIONI)	16 Kg
DIMENSIONE VASO	137,7 x 257 mm

DIMENSIONI	
PALLETIZZAZIONE	n. 32 cartoni - Pallet eur
ALTEZZA PALLET	130 cm.
PESO PALLET	512 Kg.
DIMENSIONE CARTONE	290 x 286 x 269 mm