

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO: **CANNOLICCHIO SURGELATO IQF 3 kg**

<b>Denominazione di vendita</b>	Cannolicchio surgelato IQF 3 kg							
<b>Denominazione dell'alimento</b>	Cannolicchio							
<b>Denominazione scientifica</b>	Ensis ensis							
<b>Metodo di produzione</b>	Pescato							
<b>Attrezzo di pesca</b>	Draghe							
<b>Zona di cattura</b>	Mar di Sardegna FAO 37.1.3 Mediterraneo Occidentale							
<b>Ingredienti</b>	Cannolicchio							
<b>Paese di lavorazione</b>	Italia							
<b>Caratteristiche merceologiche</b>	Mollusco bivalve di aspetto, dimensioni e forma tipici della specie							
<b>Destinazione d'uso</b>	Idoneo all'alimentazione di adulti, anziani, bambini, con una limitazione per categorie a rischio ipertesi e/o allergici ai prodotti ittici							
<b>Modalità di conservazione</b>	In frigorifero alla Temperatura inferiore a -18 °C.							
<b>Shelf life</b>	24 mesi dalla data di produzione							
<b>Codice EAN</b>	8000325005430							
<b>Confezionamento</b>	Busta Kg 3,00							
<b>Imballaggio</b>	Cartone							
<b>Dimensioni imballaggio</b>	235 X 400 X 115							
<b>Imballi per pallet</b>	150	<b>Imballi per strato</b>	10	<b>Strati per pallet</b>	15			
<b>Modalità di trasporto</b>	Trasporto refrigerato a T° -18°C							
<b>Note</b>	Prodotto sottoposto a surgelamento Da consumarsi previa cottura.							
<b>Valori nutrizionali medi su 100 g di prodotto</b>	<b>Energia</b>		<b>Grassi</b>	<b>di cui Saturi</b>	<b>Carboidrati</b>	<b>di cui Zuccheri</b>	<b>Proteine</b>	<b>Sale</b>
	Kcal	Kj						
	90	377	1,4	0,3	2	0	16,1	1,0

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI**

Accertamento	Criterio		Piano di campionamento		Limiti	Fase a cui si applica il criterio	Norma di riferimento
	Sicurezza	Igiene	n	c			
Escherichia Coli	X		5	2	m = 1 ufc/g o ml M = 10 ufc/g o ml	A fine processo di lavorazione	
Stafilococchi coagulasi pos.		X	5	2	m = 100 ufc/g o ml M = 1000 ufc/g o ml		

**CONTAMINANTI**

Accertamento	Criterio		Piano di campionamento		Limiti	Fase a cui si applica il criterio	Norma di riferimento
	Sicurezza	Igiene	n	c			
Piombo	X		1		1,5 mg/Kg di peso fresco (ppm)		
Benzo(a)pirene	X		1		10,0 µg/Kg di peso fresco		

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO: **CANNOLICCHIO SURGELATO IQF 3 kg**

ALLERGENI	Presenza	Natura/funzione (ingrediente, additivo, coadiuvante tecnologico, contaminante accidentale, presenza in azienda)
Allegato III bis della Direttiva 2003/89 CE Direttiva 2003/89/CE Direttiva 2005/26/CE – Direttiva 2006/142/CE	(1) (2) (3)	
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut e i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No (3)	Presenza in azienda
Uova e prodotti a base di uova		
Pesce e prodotti a base di pesce	No (3)	Presenza in azienda
Arachidi e prodotti a base di arachidi		
Soia e prodotti a base di soia		
Latte e prodotti a base di latte		
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e derivati		
Senape e prodotti a base di senape		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione > 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>		
Mostarda e derivati		
Lupini e derivati		
Molluschi e derivati	SI (1)	Ingrediente

- (1) presenza certa, l'allergene è presente nel prodotto (es. ingrediente, aroma, adiuvante)  
 (2) assenza certa, l'allergene non è presente in questo prodotto  
 (3) possibile presenza, l'allergene può essere presente per una contaminazione accidentale

**OGM-free** Questo prodotto o i suoi ingredienti non sono geneticamente modificati o non derivano da organismi geneticamente modificati

FOTO PRODOTTO

