


	Scheda tecnica CALAMARO NOSTRANO CACIAROLO GR/50 JP GR.500 <i>(Loligo duvaucei)</i>		MO 54-00 Rev. 01 del 30/03/2023
	Cod. articolo	0010427	Rev_00_25.07.2023

INFORMAZIONI PRODOTTO		
Nome commerciale	CALAMARO CACIAROLO GR/50	
Tipologia lavorazione	Prodotto congelato in placche da 500g	
Tipologia prodotto	Pescato	
Origine/Zona FAO	FAO 37.2 Mediterraneo Centrale	
Tipologia attrezzi da pesca	Reti da Traino	
Ingredienti	Es: 100% Calamario Caciariolo	
Allergeni	Pesce molluschi e crostacei	
Shelf-life	24 mesi da congelamento del prodotto	
Modalità di conservazione e consumo	Conservare alla T di -18C° Mantenere in congelatore Da consumarsi previa cottura	
PACKAGING		
Confezionamento	Prodotto congelato in placche da 500g l'una , confezionate in sacchetto	
Prodotto venuto a cartone	Ogni cartone ha nr. 10 confezioni di prodotto	
Indicazione Lotto in etichetta	Il lotto viene generato automaticamente dal gestionale aziendale ed è composta da una lettera iniziale ("J") più 9 cifre. Lotto esemplificativo: J000456789	
Imballaggio	Tipologia Materiale ed identificazione	Smaltimento
	Cartoni in PAP 20 Carta vegetale PAP 22	Raccolta della carta(Verifica le regole di smaltimento del tuo comune)
	Contenitore termico con coperchio per alimenti ittici (polistirolo espanso sinterizzato EPS bianco) Nastro adesivo in BOPP prestampato Reggette in PP (propilene) Sacchi in LDPE, HDPE, PA/PE, HD02 Vaschetta LPDE Film in LPDE	Raccolta della plastica (Verifica le regole di smaltimento del tuo comune)
	Pallet in legno EPAL o EUR FOR 50 Carta assorbente in PE o pura cellulosa + VAE (etilen-vinilacetato)	Raccolta differenziata Verifica le regole di smaltimento del tuo comune
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		

La scheda tecnica definisce le caratteristiche standard del prodotto specifico.
E' vietata la riproduzione del presente documento, i dati riportati hanno solamente carattere informativo.

 	Scheda tecnica CALAMARO NOSTRANO CACIAROLO GR/50 JP GR.500 <i>(Loligo duvauceli)</i>		MO 54-00 Rev. 01 del 30/03/2023
	Cod. articolo	0010427	Rev_00_25.07.2023

Aspetto	prodotto privo di deformazioni, corpi estranei assenti
Colore	Tipico della specie
Odore	Di mare e caratteristico della specie
Consistenza e sapore	Soda e carni elastiche

CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Analisi chimiche	Piombo	Es: < 0.3 mg/kg
	Cadmio	Es: <0.5 mg/kg
	Mercurio	Es: < 0.5 mg/kg
	Antibiotici	Es: < 10 cfu/g
Analisi microbiologiche	Enterobacteriaceae	Es: < 10 cfu/g
	Staphylococcus aureus	Es: < 10 ³ cfu/g
	Salmonella spp.	Es: non rilevabile in 25 g
	L. monocytogenes	Es: non rilevabile in 25 g
	E.Coli	Es: < 10 ² cfu/g
	Vibrio parahaemolyticus	Es: non rilevabile in 25 g
	Vibrio Cholerae	Es: non rilevabile in 25 g

Note: il prodotto non rientra tra quelli per i quali è necessaria l'esposizione della tabella nutrizionale in etichetta come previsto dall'allegato V del Reg UE 1169/2011 (prodotti non trasformati che contengono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti)