



• <b>Descrizione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calamari Interi congelati IQF</li> <li>• Calamari interi congelati IWP</li> </ul>														
• <b>Nome Scientifico</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Loligo vulgaris</li> </ul>														
• <b>Ingredienti (allergeni)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calamari (<b>pesce</b>)</li> </ul>														
• <b>Peso netto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 KG / 10 KG (per GG e G) peso al netto della glassatura</li> </ul>														
• <b>Origine e Zona di Cattura</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oceano Atlantico FAO 34 MAROCCO</li> </ul>														
• <b>Attrezzi di pesca</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ami e Palangari</li> <li>• Reti da traino</li> </ul>														
<b>Misura o Pezzatura</b>	<table> <tr><td>Calamaro GG</td><td>36 cm à +</td></tr> <tr><td>Calamaro G</td><td>31 à 35 cm</td></tr> <tr><td>Calamaro M</td><td>26 à 30 cm</td></tr> <tr><td>Calamaro P</td><td>21 à 25 cm</td></tr> <tr><td>Calamaro 2P</td><td>16 à 20 cm</td></tr> <tr><td>Calamaro 3P</td><td>11 à 15 cm</td></tr> <tr><td>Calamaro 4P</td><td>6 à 11 cm</td></tr> </table>	Calamaro GG	36 cm à +	Calamaro G	31 à 35 cm	Calamaro M	26 à 30 cm	Calamaro P	21 à 25 cm	Calamaro 2P	16 à 20 cm	Calamaro 3P	11 à 15 cm	Calamaro 4P	6 à 11 cm
Calamaro GG	36 cm à +														
Calamaro G	31 à 35 cm														
Calamaro M	26 à 30 cm														
Calamaro P	21 à 25 cm														
Calamaro 2P	16 à 20 cm														
Calamaro 3P	11 à 15 cm														
Calamaro 4P	6 à 11 cm														

<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<b>Parametri</b>	<b>Specifiche</b>					
	<b>Pelle</b>	Pigmentazione vivace, pelle che aderisce alla carne					
	<b>Colore</b>	Marrone tipico del calamaro					
	<b>Odore</b>	Odore normale marino sui generis					
	<b>Consistenza</b>	Carne compatta					
<b>Caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>STATO</b>	<b>TEMPERATURA</b>	<b>PH</b>	<b>AW</b>	<b>GLASSATURA</b>	<b>TASSO DE L'ABVT</b>	<b>SENSA ADDITIVI O CONSERVANTI</b>
	IQF e IWP	-18°C	6.7 a 6.9	0,84	2 a 7 %	20mg NH3/100g	
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	<b>FMAT</b>	<b>Enterobacteriaceae</b>	<b>Coliformi termotolleranti</b>		<b>Staphylococcus aureus</b>	<b>Salmonella</b>	
	37.5°<5 10 <sup>2</sup> UFC/1g n = 5 n = 0	Meno di 10 UFC/ 1g n=5 n= 3	Meno di 10 UFC/ 1g n = 5 n = 0		Meno di 100UFC/1g n = 5 n = 0	Assenza in 25g	



VALORI NUTRIZIONALI	<b>Valori nutrizionali</b>	<b>Contenuto per 100g</b>									
	<p><b>Calorie</b> ..... 76,6 kcal</p> <p><b>Proteine</b> .....16 g</p> <p><b>Carboidrati</b>.....0,6g</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• di cui zuccheri .....0,0 g</li> <li>• di cui amido .....0 g</li> <li>• di cui fibre alimentari .....0 g</li> </ul> <p><b>Grassi</b> .....1,5 g</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• di cui colesterolo .....244 mg</li> <li>• di cui acidi grassi saturi .....0,358 g</li> <li>• di cui acidi grassi monoinsaturi .....0,107 g</li> <li>• di cui acidi grassi polinsaturi .....0,524 g</li> </ul> <p><b>Minerali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calcio .....1,9 mg</li> <li>• Magnesio.....33,0 mg</li> <li>• Fosforo.....221,0 mg</li> <li>• Sodio .....195,0 mg</li> <li>• Selenio .....25,8 µg</li> </ul> <p><b>Vitamina</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vitamina B12 ..... 2,2 µg</li> <li>• Vitamina B6..... 0,2 mg</li> <li>• Vitamina B3 .....1,8 mg</li> </ul> <p><b>Acqua</b> .....82 g</p> <p><b>Alcool</b> .....0 g</p>										
<b>Trattamento</b>	<p><b>Calamaro Intero IQF</b> : Classificazione, pulizia, messo in busta, congelamento, glassatura, confezionamento e imballaggio, stoccaggio. .</p> <p><b>Calamaro Intero IWP</b> : Classificazione, pulizia, messo in busta, congelamento, confezionamento e imballaggio, stoccaggio.</p>										
<b>Imballaggio</b>	<p>*Sacchetti in polietilene trasparente (LDPE) (LLDPE) </p> <p>*Scatola di cartone (PAP) </p> <p>*Posizionato su Euro pallet di 80*120</p> <p>*imballaggio secondo le specifiche del cliente</p>										
<b>Dimensione Cartone</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Dimensione</th> <th>Volume cm<sup>3</sup></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Cartone da 5 kg</b></td> <td>371*276*88</td> <td>9.01</td> </tr> <tr> <td><b>Cartone 10 kg</b></td> <td>482*331*136</td> <td>21.69</td> </tr> </tbody> </table>			Dimensione	Volume cm <sup>3</sup>	<b>Cartone da 5 kg</b>	371*276*88	9.01	<b>Cartone 10 kg</b>	482*331*136	21.69
	Dimensione	Volume cm <sup>3</sup>									
<b>Cartone da 5 kg</b>	371*276*88	9.01									
<b>Cartone 10 kg</b>	482*331*136	21.69									
<b>Dichiarazione di etichettatura</b>	<p>Ingredienti, allergeni, indirizzo e numero di riconoscimento del produttore, nome e indirizzo dell'importatore, zona di pesca, dimensioni del prodotto (sul cartone), peso netto in Kg, data di congelazione (sul cartone), data di scadenza, peso netto in Kg, codice a barre.</p>										
<b>Tempo di conservazione</b>	<p>*DLC : 24 mesi dalla data di congelamento a temperatura non superiore a -18°C</p>										
<b>Condizioni d'uso</b>	<p>Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato. Va conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore previa cottura.</p>										
REV.01/06/2022											



SCHEDA TECNICA  
Calamaro

