

 Ferr-Ittica srl Via Newton, 4 35028 Piove di Sacco (PD) CODICE S00CNUK8CA	Scheda tecnica	Data: 01/01/2020 Rev 00 Pag. 1/3
	UOVA DI SEPPIA CONGELATA IN CASSA PESO NETTO (<i>Sepia officinalis</i>)	

DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Uova di seppia congelate.

Stabilimento di produzione: CE IT 871

ZONA DI CATTURA: Vedi etichetta

METODO DI PRODUZIONE: PESCATO IN MARE

ATTREZZI DA PESCA: Reti da traino/da imbrocco e analoghe/sciabiche (vedi etichetta)

LAVORAZIONE: Prodotto derivato dalla lavorazione delle seppie.

CODICE ALPHA 3: CTC

GLASSATURA: di protezione

ISTRUZIONI D'USO

Il prodotto deve essere consumato previa adeguata cottura.

INGREDIENTI: Seppia - **mollusco**, sale.

CONFEZIONAMENTO/IMBALLO/PALLETTIZZAZIONE

7.1 Caratteristiche imballo primario (confezione)

Cassette di polistirolo espanso da 2 kg di prodotto a peso netto
Dimensioni: 32x23.3x6
Tara: 20g

7.2 Caratteristiche imballo secondario (cartone)

Scatola in cartone contenente n. 4 confezioni da 2 kg (1 cartone 8kg peso netto)

Dimensioni esterne: 335x305x245

Peso cartone: 0,490 kg tolleranza +/- 12%

7.3 Pallettizzazione

Il prodotto viene trasportato su Pallet EPAL (80 x120 cm) con la seguente composizione:

Scatole per strato:	10
Strati per pallet:	6
Scatole poste sul lato in posizione verticale:	
Totale scatole:	60
Altezza pallet:	180 cm (compreso pallet)



 Ferr-Ittica srl Via Newton, 4 35028 Piove di Sacco (PD) CODICE 500CNUK8CA	Scheda tecnica	Data: 01/01/2020 Rev 00
	UOVA DI SEPPIA CONGELATA IN CASSA PESO NETTO (Sepia officinalis)	Pag. 2/3

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Temperatura di trasporto: -18°C (con rialzo termico di +3°C in fase di distribuzione).

Temperatura di conservazione: prodotto da conservare a -18°C.

Il prodotto una volta scongelato, non deve essere ricongelato, va conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

Il prodotto confezionato ha una shelf-life di 18 mesi indicata etichetta con: *da consumarsi preferibilmente entro fine* mese e anno.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Metalli pesanti (Pb, Hg e Cd) mg/kg nei limiti di legge (Reg CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti)

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

		Valore guida	Limite
Carica mesofila totale	ufc/g	inf. 500.000	1.000.000
Escherichia coli	ufc/g	inf. 10	100
Stafilococco coag. pos.	ufc/g	inf. 10	100
Salmonella spp	in 25 g	assente	assente
Listeria monocytogenes	MPN/g	inf. 11	11-110

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E FISICHE DEL PRODOTTO DECONGELATO

Odore: Odore di mare
Aspetto: Lucido brillante
Colore: Bianco e arancio
Consistenza: Soda

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100 g di parte edibile)*

Energia	504 kJ 119 kcal
Grassi	1,9 g
di cui acidi grassi saturi	0,9 g
Carboidrati	7,5 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	18 g
Sale	0,72 g

*ANALISI ESEGUITA DA LABORATORIO ACCREDITATO

 Ferr-Ittica srl Via Newton, 4 35028 Piove di Sacco (PD) CODICE 500CNUK8CA	Scheda tecnica	Data: 01/01/2020 Rev 00 Pag. 3/3
	UOVA DI SEPPIA CONGELATA IN CASSA PESO NETTO (Sepia officinalis)	

DICHIARAZIONE ALLERGENI (reg UE 1169/2011)

Lista allergeni	Presenza nel prodotto		Nome ingrediente e natura/funzione*	Possibile presenza in tracce come contaminazione crociata	
	SI	NO		SI	NO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X			X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X			X
Uova e prodotti a base di uova		X			X
Pesce e prodotti a base di pesce		X			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X			X
Soia e prodotti a base di soia		X			X
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X			X
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoiesis</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e prodotti derivati		X			X
Sedano e prodotti a base di sedano		X			X
Senape e prodotti a base di senape		X			X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO2		X			X
Lupino e prodotti a base di lupino		X			X
Molluschi e prodotti a base di mollusco	X		SEPPIA		

Note: * natura/funzione: ingrediente, additivo, aroma, supporto, coadiuvante tecnologico, ecc.

** Adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare la cross contamination.

REDAZIONE E VERIFICA	APPROVAZIONE
Responsabile Controllo Qualità CAZZOLA Mara	Direzione FERRARA Sandro