

	SEPIA “SEPIA OFFICINALIS” Crudo-Congelato	Cod. Art. SOC0131
Scheda n°		Data ultimo aggiornamento 22/03/21

Seiches nettoyees congelees iqf

• **DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO**

Congelata presso lo stabilimento autorizzato, si presenta:
 con ciuffo con pelle, senza bocca, senza occhi ed eviscerata

Glassatura:	0%	
Pezzatura:	T4 (50/80)	
Pescato in:	Mar mediterraneo centrale	ZONA FAO N° 37
Sottozona/Divisione:	Mar Ionio	37.2.2
Origine:	Tunisia	

Attrezzo da pesca: *reti da imbrocco e reti analoghe*

• **INGREDIENTI / ALFA 3**

Seppia (sepia officinalis) / CTC, sale, acqua

• **INFORMATIVA ALLERGENI**

CONTIENE MOLLUSCHI

I molluschi rientrano nell'elenco degli allergeni presente nella vigente normativa specifica, pertanto deve essere escluso l'utilizzo dei prodotti da parte di soggetti con esigenze dietetiche particolari (intolleranze / allergie).

• **TERMINE MINIMO E MODALITA' DI CONSERVAZIONE**

Nel congelatore:	Conservare a – 18°C
***** o *** (-18°C)	Vedere la data indicata in etichetta
** (-12°C)	1 mese
* (-6°C)	1 settimana
Nello scomparto del ghiaccio	3 giorni

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

TMC a -18°C: 24 mesi

• **MODALITA' DI TRASPORTO**

La temperatura durante il trasporto non deve essere superiore a –18°C.
 Sono ammessi piccole variazioni di +3°C durante la fase di carico e scarico.

• **CONFEZIONE ED IMBALLO – PESO NETTO**

Congelata singolarmente (IQF) avvolto in sacco di plastica e imballato in scatola di cartone
 Peso netto: 8Kg.

• **CARATTERISTICHE CHIMICHE (valori medi per 100 g di parte edibile)**

Metalli pesanti, istamina, TVN: entro i valori guida, o di legge*, previsti per un prodotto di buona qualità.
 (*Reg. CE 1881/2006, Reg. CE 2073/2005, Reg. CE 2074/2005)

	SEPIA “SEPIA OFFICINALIS” Crudo-Congelato	Cod. Art. SOC0131
Scheda n°		Data ultimo aggiornamento 22/03/21

- CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (valori medi)**

Carica mesofila totale	ufc/g	max.	500.000
Coliformi totali	ufc/g	max.	500
<i>Escherichia coli</i>	ufc/g	max.	10
Stafilococchi coag. Pos.	ufc/g	inf.	10
Salmonella spp.	in 25 g	assente	
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente	

- CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Aspetto: pulita, con ciuffo, con pelle, senza interiora, senza occhi e bocca

Colore: caratteristico della specie

Odore: proprio

- CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto)**

Energia	Kj/ Kcal	266/63
Grassi	g	0,4
di cui: saturi	g	0,11
Carboidrati	g	0,7
di cui: zuccheri	g	0,7
Proteine	g	14,1
Sale	mg	94

Fonte:



- FOTO ARTICOLO**

