 Ferr-Ittica srl Via Newton, 4 35028 Piove di Sacco (PD)	Scheda tecnica	Data: 01/06/2020 Rev 00
	SEPIE CONGELATE PESO NETTO <i>(Sepia officinalis)</i>	
CODICE S00CS1015	Pag. 1/3	

DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Seppia intera congelata in blocco.

Stabilimento di produzione: vedi etichetta

ZONA DI CATTURA: FAO 27 – Oceano Atlantico – Sottozona: vedi etichetta

METODO DI PRODUZIONE: PESCATO

CATEGORIA ATTREZZI DA PESCA: Reti da traino / Sciabiche / Nasse e trappole

ALPHA CODE: CTC

TAGLIA: Pezzatura 1000/1500 g

GLASSATURA: 0%

ISTRUZIONI D'USO

Il prodotto deve essere consumato previa adeguata cottura.

INGREDIENTI: Seppia (*Sepia officinalis*) - **mollusco**, sale

CONFEZIONAMENTO/IMBALLO/PALLETTIZZAZIONE

Caratteristiche imballo primario (confezione)

Sacchetto in polietilene

Caratteristiche imballo secondario (cartone)

Scatola in cartone contenente n. 1 confezioni da 15 kg circa

Dimensioni esterne: 440x300x250

Peso cartone: 0,614 kg tolleranza +/- 12%

Pallettizzazione

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


Scatole per strato:	5
Strati per pallet:	7
Scatole poste sul lato in posizione verticale:	10
Totale scatole:	45
Altezza pallet:	195 cm (compreso pallet)

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.

 Ferr-Ittica srl Via Newton, 4 35028 Piove di Sacco (PD)	Scheda tecnica	Data: 01/06/2020 Rev 00 Pag. 2/3
	SEPIE CONGELATE PESO NETTO <i>(Sepia officinalis)</i>	
CODICE S00CS1015		

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)/DATA DI SCADENZA

Il prodotto confezionato ha una shelf-life di 24 mesi.

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

(*)ALLA PARTENZA


CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E FISICHE DEL PRODOTTO

Odore: Odore di mare
Aspetto: Lucido brillante
Colore: Biancastro, leggermente giallognolo
Consistenza: Soda

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Valori medi per 100 g di parte edibile)*

Energia	302 kJ 72 kcal
Grassi	1,5 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	0,7 g
di cui zuccheri	0,7 g
Proteine	14 g
Sale	1,5g

*FONTE CREA Centro di ricerca per gli alimenti e la nutrizione – ED. 2000

 Ferr-Ittica srl Via Newton, 4 35028 Piove di Sacco (PD) CODICE S00CS1015	Scheda tecnica SEPIE CONGELATE PESO NETTO (<i>Sepia officinalis</i>)	Data: 01/06/2020 Rev 00
		Pag. 3/3

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		SEPIA		

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 Responsabile Controllo Qualità CAZZOLA Mara	APPROVAZIONE Direzione FERRARA Sandro
--	---