

 Ferr-Ittica srl Via Newton, 4 35028 Piove di Sacco (PD) CODICE C20CCGU57	Scheda tecnica	Data: 01/01/2020 Rev 00
	CAPPASANTA ATLANTICA INTERA CONGELATA IQF (Pecten maximus)	Pag. 1/3

DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Cappasanta atlantica intera congelata IQF.

Stabilimento di produzione: vedi etichetta

ZONA DI CATTURA: FAO 27 - sottozona indicata in etichetta

ORIGINE: Francia

METODO DI PRODUZIONE: Pescata in mare

ATTREZZO DA PESCA: RETI DA TRAINO, SCIABICHE, DRAGHE

CODICE ALPHA 3: SCE

GLASSATURA: peso netto

ISTRUZIONI D'USO

Il prodotto deve essere consumato previa adeguata cottura.

INGREDIENTI: Cappasanta atlantica - **mollusco**

CONFEZIONAMENTO/IMBALLO/PALLETTIZZAZIONE

Caratteristiche imballo primario (confezione)

Sacchetto in polietilene contenente 10 kg di prodotto peso netto

Caratteristiche imballo secondario (cartone)

Scatola in cartone contenente n. 1 confezioni da 10 kg

Pallettizzazione

Il prodotto viene trasportato su Pallet EPAL

Scatole per strato:

Strati per pallet:

Scatole poste sul lato in posizione verticale:

Totale scatole: 60

Altezza pallet: 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) CODICE C20CCGU57	Scheda tecnica	Data: 01/01/2020 Rev 00
	CAPPASANTA ATLANTICA INTERA CONGELATA IQF (Pecten maximus)	

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

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 DECONGELATO

Odore: Proprio
Colore: Tipico della specie
Consistenza: Soda

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

Energia	277 kJ 65 kcal
Grassi	0,5 g
di cui acidi grassi saturi	0,1 g
Carboidrati	3,2 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	12 g
Sale	0,39 g

*Fonte: Commissione Europea/Affari marittimi e pesca/Pesca e Acquacoltura/Risorse Acquatiche

 Ferr-Ittica srl Via Newton, 4 35028 Piove di Sacco (PD) CODICE C20CCGU57	Scheda tecnica	Data: 01/01/2020 Rev 00 Pag. 3/3
	CAPPASANTA ATLANTICA INTERA CONGELATA IQF (Pecten maximus)	

DICHIARAZIONE ALLERGENI (Allegato 2 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		CAPPASANTA ATLANTICA		

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
---	--