

 	Scheda tecnica SEPIETTA NOSTRANA 30-40 500g (<i>Sepia officinalis</i>)		MO 54-00 Rev. 01 del 30/03/2023
	Cod. articolo	0012503	Rev_00_25.07.2023

INFORMAZIONI PRODOTTO		
Nome commerciale	Seppietta Nostrana 30-40 500g	
Tipologia lavorazione	Prodotto congelato in confezioni da 500g	
Tipologia prodotto	Pescato	
Origine/Zona FAO	FAO 37.2 - Mar Mediterraneo Centrale	
Tipologia attrezzi da pesca	Reti da strascico	
Ingredienti	Es: 100% Seppietta Nostrana	
Allergeni	Pesce molluschi e crostacei	
Shelf-life	18 mesi da congelamento del prodotto	
Modalità di conservazione e consumo	Conservare alla T di -18C° Mantenere in congelatore Da consumarsi previa cottura	
PACKAGING		
Confezionamento	Prodotto confezionato in vaschette da 500g l'una con confezionamento S/V	
Prodotto venuto a cartone	10 confezioni di prodotto per cartone	
Indicazione Lotto in etichetta	Il lotto viene generato automaticamente dal gestionale aziendale ed è composta da una lettera iniziale ("J") più 9 cifre. Lotto esemplificativo: J000456789	
Imballaggio	Tipologia Materiale ed identificazione	Smaltimento
	Cartoni in PAP 20 Carta vegetale PAP 22	Raccolta della carta(Verifica le regole di smaltimento del tuo comune)
	Contenitore termico con coperchio per alimenti ittici (polistirolo espanso sinterizzato EPS bianco) Nastro adesivo in BOPP prestampato Reggette in PP (propilene) Sacchi in LDPE, HDPE, PA/PE, HD02 Vaschetta LPDE Film in LPDE	Raccolta della plastica (Verifica le regole di smaltimento del tuo comune)
	Pallet in legno EPAL o EUR FOR 50 Carta assorbente in PE o pura cellulosa + VAE (etilen-vinilacetato)	Raccolta differenziata Verifica le regole di smaltimento del tuo comune
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		
Aspetto	es. prodotto privo di deformazioni, corpi estranei assenti	

La scheda tecnica definisce le caratteristiche standard del prodotto specifico.
E' vietata la riproduzione del presente documento, i dati riportati hanno solamente carattere informativo.

 	Scheda tecnica SEPPIETTA NOSTRANA 30-40 500g (<i>Sepia officinalis</i>)		MO 54-00 Rev. 01 del 30/03/2023
	Cod. articolo	0012503	Rev_00_25.07.2023

Colore	Marrone con sfumature bianche
Odore	Di mare e caratteristico della specie
Consistenza e sapore	Soda e carni elastiche

CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Analisi chimiche	Piombo	Es: < 0.3 mg/kg
	Cadmio	Es: < 0.5 mg/kg
	Mercurio	Es: < 0.5 mg/kg
	Antibiotici	Es: < 10 cfu/g
Analisi microbiologiche	Enterobacteriaceae	Es: < 10 cfu/g
	Staphylococcus aureus	Es: < 10 ³ cfu/g
	Salmonella spp.	Es: non rilevabile in 25 g
	L. monocytogenes	Es: non rilevabile in 25 g
	E.Coli	Es: < 10 ² cfu/g
	Vibrio parahaemolyticus	Es: non rilevabile in 25 g
	Vibrio Cholerae	Es: non rilevabile in 25 g

Note: il prodotto non rientra tra quelli per i quali è necessaria l'esposizione della tabella nutrizionale in etichetta come previsto dall'allegato V del Reg UE 1169/2011 (prodotti non trasformati che contengono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti)