

	SEPIA “SEPIA OFFICINALIS” Crudo - Congelato	Cod. art. SOC0073
Scheda n°		Data ultimo aggiornamento 23/11/21

• **DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO**

Congelata a terra presso stabilimento autorizzato.

Viene venduta sporca, con pelle ed interiora.

Glassatura: 0%

Pezzatura: T4 (50/100 gr)

Pescato in: Mar Mediterraneo centrale

ZONA FAO N° 37

Sottozona/Divisione

Mar Ionio

N° 37.2.2

Origine: Tunisia

importato direttamente dalla ROYAL FISH SRL.

Attrezzo da pesca: reti da traino/ reti da imbrocco e reti analoghe

• **INGREDIENTI/alfa 3**

Seppia (sepia officinalis) – CTC

• **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 dalla data di produzione

• **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**

Confezionata in 2 blocchetti: due sacchetti Kg 5 ciascuno, master carton 10Kg; peso netto 2x5Kg

• **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)

• **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	

	SEPPIA “SEPIA OFFICINALIS” Crudo - Congelato	Cod. art. SOC0073
Scheda n°		Data ultimo aggiornamento 23/11/21

• **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Aspetto: sporca

Colore: caratteristico

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:

