

Gambero argentino congelato - Blocco

Descrizione prodotto	
Denominazione commerciale:	Gambero argentino congelato
Denominazione scientifica - alpha 3 code	<i>Pleoticus muelleri</i> - LAA
Zona Fao:	Oceano Atlantico Sud Occidentale - Zona FAO 41
Origine:	Argentina
Metodo di cattura/attrezzo di pesca:	Pescato con reti da traino
Glassatura:	Prodotto a peso pieno
Pezatura:	L1, L2, L3, L4, L5

Ingredienti
<p>Gli ingredienti, gli additivi utilizzati e gli allergeni sono indicati dal produttore sull'etichetta che accompagna il prodotto.</p> <p>Note: qualora non siano presenti additivi 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).</p>

Informazioni generali	
<p>Termine minimo di conservazione:</p> <p>Raccomandazioni di conservazione e utilizzo dopo l'apertura:</p>	<p>Da consumare preferibilmente entro: gg/mm/aa</p> <p>Conservare a -18°C. Una volta scongelato non ricongelare il prodotto, conservare a temperatura di refrigerazione e consumare previa cottura. In ambito domestico consumare entro 24 ore dallo scongelamento.</p>

Prodotto finito	
Imballaggio primario:	Astuccio di carta con velina
Imballaggio secondario:	Cartone
Peso:	Fisso (2kg), complessivo 12 kg
Modalità di trasporto:	Trasporto refrigerato a -18°C

Caratteristiche organolettiche	
PARAMETRI	SPECIFICHE
Aspetto	Prodotto privo di deformazioni, corpi estranei assenti.
Colore	Tipico della specie
Odore	Tipico della specie
Consistenza/struttura	Soda, compatta

Gambero argentino congelato - Blocco

Sapore	Tipico della specie
--------	---------------------

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE e CHIMICHE	
PARAMETRI	LIMITI E VALORI GUIDA
<i>Escherichia coli</i>	10 ² UFC/g
Stafilococco coagulasi positivi	10 ² UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	come da normativa vigente
<i>Salmonella spp.</i>	assente/25g

Mercurio	0,5 mg/kg
Cadmio	0,5 mg/kg
Piombo	0,5 mg/kg
Anidride solforosa	come da normativa vigente

GESTIONE RECLAMI E NON CONFORMITÀ

I reclami / segnalazioni di non conformità sul prodotto o servizio devono essere inoltrate al Controllo Qualità di Fiorital S.p.A. preferibilmente a mezzo fax o e-mail.

Per non conformità sono intese:

- > difformità dai parametri espressamente indicati nel presente capitolato;
- > problemi di ordine qualitativo legati ad aspetti non necessariamente indicati nella presente scheda tecnica e comunque condizionanti negativamente il prodotto;
- > problematiche relative alla consegna, trasporto, pallettizzazione, orari di consegna, quantitativi del prodotto o altre non preventivate.

Deve essere comunicata la necessità di rendere il prodotto e il reso deve essere autorizzato dalla Fiorital S.p.A. per via scritta.

Il Cliente in caso di reclamo deve comunicare la referenza, il lotto di produzione e la scadenza o TMC del prodotto, la quantità ricevuta, il problema riscontrato e se il problema è relativo ad una parte o a tutta la fornitura.

Recapiti reclami/non conformità:

Fax 041 / 240 9050

Email: controllo.qualita@fiorital.com

Telefono: 041 / 240 9017 - 041 / 240 9269

Recapiti allerte/ritiri:

Fax 041 / 240 9050

Email: allerta@fiorital.com

Telefono: 041 / 240 9017 - 041 / 240 9269