

| DESCRIZIONE   |   |  |                                 |                                 |                                 |                               |   |                   |                  |
|---|---|--|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|---|-------------------|------------------|
| <b>Denominazione di vendita</b>   |   | SEPIA INDOPACIFICA PULITA CONGELATA IQF                  |                                 |                                 |                                 |                               |   |                   |                  |
| <b>Codice e descrizione articolo</b>  |   | 3737A - SEPIE PUL IQF INDIA (AMULYA) 8/12 CONG           |                                 |                                 |                                 |                               |   |                   |                  |
| <b>Ingredienti</b>  |   | Seppia, antiossidanti: E-330, E-331                      |                                 |                                 |                                 |                               |   |                   |                  |
| <b>Denominazione scientifica</b>  |   | <i>Sepia pharaonis</i>                                   |                                 |                                 |                                 |                               |   |                   |                  |
| <b>Zona di Cattura/ Paese di allevamento</b>  |   | Oceano Indiano – FAO N. 51 Occidentale e N. 57 Orientale |                                 |                                 |                                 |                               |   |                   |                  |
| <b>Metodo di produzione</b>   |   | Pescato  |                                 |                                 |                                 |                               |   |                   |                  |
| <b>Attrezzi di pesca</b>  |   | Reti da imbrocco e reti analoghe, ami e palangari        |                                 |                                 |                                 |                               |   |                   |                  |
| <b>Stabilimento di produzione</b>   |   | Approval number: n. 883 India                            |                                 |                                 |                                 |                               |   |                   |                  |
| <b>Peso netto (senza glassa)</b>  |   | 5,4 kg   |                                 |                                 |                                 |                               |   |                   |                  |
| <b>Tecnologia di produzione</b>   |   | Congelazione individuale                                 |                                 |                                 |                                 |                               |   |                   |                  |
| PALLETTIZZAZIONE  |   |  |                                 |                                 |                                 |                               |   |                   |                  |
| <b>N. buste/confezioni per cartone</b>  |   | 6x0,9 kg   |                                 |                                 |                                 |                               |   |                   |                  |
| <b>N. cartoni per bancale</b>   |   | 72 (12 cartoni per 6 strati)                             |                                 |                                 |                                 |                               |   |                   |                  |
| <b>Tipo bancale</b>   |   | Europallet/epal (800X1200 mm)                            |                                 |                                 |                                 |                               |   |                   |                  |
| IMBALLI E SMALTIMENTO*  |   |  |                                 |                                 |                                 |                               |   |                   |                  |
| <b>Imballo primario</b>   | <input type="checkbox"/> PET 1  | <input type="checkbox"/> HDPE 2                          | <input type="checkbox"/> PVC 3  | <input type="checkbox"/> LPDE 4 | <input type="checkbox"/> PP 5   | <input type="checkbox"/> PS 6 | <input checked="" type="checkbox"/> ALTRA 7 | RACCOLTA PLASTICA |                  |
| <b>Imballo secondario</b>   | PAP 20 <input checked="" type="checkbox"/>  |  | PAP 21 <input type="checkbox"/> |                                 | PAP 22 <input type="checkbox"/> |                               |   | RACCOLTA CARTA    |                  |
| * verificare sempre le disposizioni del proprio Comune  |   |  |                                 |                                 |                                 |                               |   |                   |                  |
| CARATTERISTICHE PRODOTTO  |   |  |                                 |                                 |                                 |                               |   |                   |                  |
| <b>Parametri microbiologici e chimico-fisici</b>  | Determinazioni  |  |                                 |                                 |                                 |                               | Limiti di riferimento                       |                   |                  |
|   | Escherichia coli β-glucuronidasi positiva   |  |                                 |                                 |                                 |                               | ≤ 5,0 x10 ufc/g                             |                   |                  |
|   | Stafilococchi coagulasi positivi (S. aureus ed altre specie) a 37°C   |  |                                 |                                 |                                 |                               | ≤ 5,0 x10 ufc/g                             |                   |                  |
|   | Enterobacteriaceae  |  |                                 |                                 |                                 |                               | ≤ 1,0 x10 <sup>3</sup> ufc/g                |                   |                  |
|   | Listeria monocytogenes  |  |                                 |                                 |                                 |                               | Assenza in 25 g                             |                   |                  |
|   | Salmonella spp.   |  |                                 |                                 |                                 |                               | Assenza in 25 g                             |                   |                  |
|   | Cadmio  |  |                                 |                                 |                                 |                               | 1,0 mg/kg                                   |                   |                  |
|   | Mercurio  |  |                                 |                                 |                                 |                               | 0,50 mg/kg                                  |                   |                  |
| Piombo  |   |  |                                 |                                 |                                 | 0,30 mg/kg                    |   |                   |                  |
| <b>Allergeni</b>  | Categoria   |  |                                 |                                 |                                 |                               | Presenza                                    | Assenza           | Possibili tracce |
|   | Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, grano khorosan o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati   |  |                                 |                                 |                                 |                               |   | x                 |                  |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei  |   |  |                                 |                                 |                                 |                               |   | x                 |                  |
| Uova e prodotti a base di uova  |   |  |                                 |                                 |                                 |                               | x   |                   |                  |
| Pesce e prodotti a base di pesce  |   |  |                                 |                                 |                                 |                               |   | x                 |                  |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi  |   |  |                                 |                                 |                                 |                               | x   |                   |                  |
| Soia e prodotti a base di soia  |   |  |                                 |                                 |                                 |                               | x   |                   |                  |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)   |   |  |                                 |                                 |                                 |                               | x   |                   |                  |
| Frutta a guscio, cioè mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di anacardi ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati |   |  |                                 |                                 |                                 |                               | x   |                   |                  |
| Sedano e prodotti a base di sedano  |   |  |                                 |                                 |                                 |                               | x   |                   |                  |
| Senape e prodotti a base di senape  |   |  |                                 |                                 |                                 |                               | x   |                   |                  |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>   |   |  |                                 |                                 |                                 |                               | x   |                   |                  |
| Lupini e prodotti a base di lupini  |   |  |                                 |                                 |                                 |                               | x   |                   |                  |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi  |   |  |                                 |                                 |                                 | x                             |   |                   |                  |
| CONSERVAZIONE ED UTILIZZO   |   |  |                                 |                                 |                                 |                               |   |                   |                  |
| <b>Modalità di conservazione</b>  | Nel congelatore ****o*** (-18°C) consumare entro la data riportata sulla confezione;<br>nello scomparto ** (-12°C) entro 1 mese o entro la data riportata sulla confezione se antecedente;<br>nello scomparto * (-6°C) entro 1 settimana;<br>nello scomparto del ghiaccio entro 3 giorni;<br>nel frigorifero: 24 ore.<br>Il prodotto una volta scongelato deve essere consumato entro 24 ore e comunque non può essere ricongelato. |  |                                 |                                 |                                 |                               |   |                   |                  |
| <b>Conservabilità</b>   | 24 mesi dalla data di produzione/congelamento   |  |                                 |                                 |                                 |                               |   |                   |                  |
| <b>Istruzioni per l'uso</b>   | Da consumarsi previa cottura dopo lo scongelamento  |  |                                 |                                 |                                 |                               |   |                   |                  |