

SEPPIA SPOR MEDIT 100/200 VS

NOME COMMERCIALE: SEPPIA SPOR MEDIT 100/200 VS

NOME SCIENTIFICO: SEPIA OFFICINALIS

PEZZATURA: 100/200g

CODICE ARTICOLO: 56841

CODICE EAN128: 98033874650175

ORIGINE: MEDITERRANEO

METODO CATTURA: PESCATO

ZONA FAO: FAO 37 MAR MEDITERRANEO

ATTREZZO DI PESCA: RETI DA TRAINO

GLASSATURA: DI PROTEZIONE

NOTE: PESO SOGGETTO A CALO PESO NATURALE



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	ODORE	SAPORE
Grigio/Nero	Intenso	Molto delicato

ALLERGENI: MOLLUSCHI
PUO' CONTENERE TRACCE DI PESCE E CROSTACEI

OGM: IL PRODOTTO NON CONTIENE OGM E NON E' PREPARATO PARTENDO DA OGM

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO ANALITICO	VALORE LIMITE	FONTE DI RIFERIMENTO
Listeria Monocytogenes a 37°C	Assente in 25g	Reg.1441/2007
Salmonella spp	Assente in 25g	Reg.1441/2007
Conta dei microrganismi a 30°C	<500.000 UFC/g	Limite aziendale
Istamina	100 mg/Kg	Reg.1441/2007

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Nel frigorifero consumare entro 1 giorno dallo scongelamento. Nello scomparto del ghiaccio consumare entro 3 giorni. Nello scomparto a temperatura uguale o inferiore a -18°C (***) consumare preferibilmente entro la data minima prevista. Nello scomparto a temperatura uguale o inferiore a -12°C (**) consumare entro un mese o entro la data di durata minima prevista se questa è antecedente. Nello scomparto a temperatura uguale o inferiore a -6°C (*) consumare entro una settimana. Il prodotto scongelato può essere mantenuto in frigorifero, non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore.

CONSIGLI E MODALITA' D'USO

Scongelare a temperatura refrigerata e cucinare nel modo preferito.

Il prodotto può essere consumato previa cottura oppure consumato crudo o praticamente crudo poiché è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (24h/-20°).(attestazione ai sensi del Reg. (CE) 853/2004, All. III, Sez. VIII, Cap. III, Lett. D, punto 4.a)

VITA UTILE/SHELF LIFE

Entro il termine minimo di conservazione esposto in etichetta.

La ASARO SEAFOOD S.r.l attribuisce ai prodotti commercializzati (confezionati, o lavorati, o riconfezionati) un TMC che varia da 18 a 36 mesi.

CONDIZIONI DI TRASPORTO E STOCCAGGIO

Trasporto in condizioni igieniche idonee, mediante mezzo refrigerato a temperatura controllata, compresa tra -18°C e -25°C

LOGISTICA

Distribuzione in bancali Europallet – 7 Strati – 42 Cartoni

PACKAGING

Regolamento (CE) N. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004

Regolamento (CE) N. 2023/2006 della Commissione, del 22 dicembre 2006

Regolamento (CE) N. 1895/2005 della Commissione, del 18 novembre 2005

Regolamento (UE) N. 10/2011 della Commissione del 14 gennaio 2011

CONFEZIONAMENTO

IMBALLO PRIMARIO: VASSOIO PER ALIMENTI

**IMBALLO SECONDARIO: SCATOLA CONTENENTE N.6 CONFEZIONI DA 1/3KG PESO VARIABILE
SCATOLA AMERICANA H270 (440X295X270)**

ETICHETTATURA

Regolamento (UE) N. 1379/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio dell'11 dicembre 2013

Regolamento (UE) N. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011

Decreto legislativo N. 116 del 3 settembre 2020

L'ETICHETTA CONTIENE LE SEGUENTI INFORMAZIONI:

- Nome e informazioni sull'azienda;
- Numero autorizzazione CE
- Nome commerciale e nome scientifico del prodotto
- Data di congelamento e data di scadenza
- Peso netto
- Origine e metodo di pesca
- Numero di lotto
- Metodo di conservazione e di preparazione
- Etichettatura ambientale

