

DENOMINAZIONE COMMERCIALE E DI VENDITA DEL PRODOTTO:

SEPIA PULITA

Denominazioni (ai sensi del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 25 Luglio 2005 – G.U. n. 181 del 5 Agosto 2005 e successive modifiche del 31 Gennaio 2008 – G.U. 45 del 22 Febbraio 2008 e DM del 5 Marzo 2010 – G.U. 124 del 29 Maggio 2010):

Codice FAO Alpha 3	Ordine	Famiglia	Genere e specie	Denominazione in lingua italiana
CTC	Teuthoidea	Sepiidae	Sepia officinalis	Seppia

Denominazioni dialettali: seccia, siccia, sepa, seccetella, sippia

Caratteristiche di specie: la seppia è un mollusco cefalopode dal corpo ovale ed appiattito, è caratterizzato da 8 braccia con 4 serie di ventose e di due tentacoli retrattili più lunghi, dotati di ventose solo nella parte terminale. La seppia presenta un colore del dorso variabile, che va dal nero al giallastro con striature trasversali di colore chiaro. Questa si riproduce da Aprile a Luglio e può raggiungere dimensioni anche di 30 cm; più comunemente si ritrova in commercio con dimensioni che variano da 15-20 cm.

Metodo di produzione:

Il metodo di produzione del mollusco è **PESCATO**

Zona di cattura ed altri adempimenti fini alla rintracciabilità di prodotto, così come previsto nel regolamento CE n. 1224/2009, sono ricavati dall'etichettatura apposta direttamente sul prodotto.

La seppia viene pescata nel Mar Mediterraneo, è presente comunque anche nell'Atlantico Orientale, dalla Scandinavia al Marocco. Vive nei fondali sabbiosi e melmosi costieri, fino a 100 mt di profondità e viene pescata con reti a strascico ed attrezzi da posta.



Descrizione del prodotto:

Il mollusco è approvvigionato da fornitori qualificati. Subito dopo il ricevimento il prodotto viene sottoposto ad un controllo per verificare la freschezza e la conformità ai criteri di igiene e sicurezza alimentare. Le seppie sono poi sottoposte ad un processo di lavorazione che porta a rimuovere da questa le viscere e le parti non edibili. A questo punto il prodotto pulito viene confezionato in cassetta di polistirolo bianco ad uso alimentare, viene opportunamente etichettato e successivamente ghiacciato grazie all'aspersione di ghiaccio in scaglie. Il prodotto viene quindi conservato a temperatura prossima a 0°C.

CARATTERISTICHE:

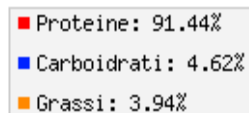
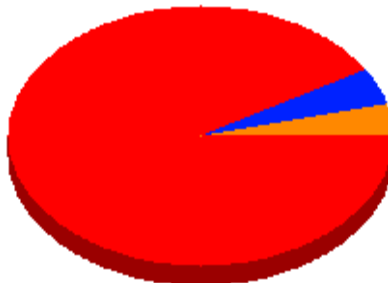
Organolettiche e di freschezza:

La seppia pulita presenta un corpo integro (liberato delle parti non edibili), di colore bianco e dalla buona consistenza. Non deve presentare alterazioni di alcun tipo, decolorazioni e presenza di difetti di consistenza e cattivo odore.

- prodotto versatile ed apprezzato dal consumatore. Le carni sono molto buone e utilizzate per svariate preparazioni gastronomiche. Prodotto con buon valore commerciale, si presta bene anche a regimi di alimentazione particolari.

Caratteristiche nutrizionali:

La seppia è caratterizzata da carni magre e povere di colesterolo, sono particolarmente indicate nelle diete consigliate in regimi di alimentazione ipocalorici; anche per il loro elevato potere saziante. Rappresentano una buona fonte di proteine (ad elevato valore biologico). Le carni dell'animale si contraddistinguono anche per una buona presenza di tessuto connettivo, questo la rende meno digeribili, caratteristica comunque mitigabile da una appropriata cottura e metodo di consumo. In accordo anche a quanto definito in precedenza, si considera la seppia come un prodotto particolarmente virtuoso dal punto di vista nutrizionale.



valori-alimenti.com

Valore nutritivo su 100g di parte edibile

Valore energetico: 72 Kcal
Proteine: 14 g
Grassi: 1.5 g
Colesterolo: 64 mg
Zuccheri solubili: 0.7g
Potassio: 273 mg
Ferro: 0.8 mg
Calcio: 27 mg
Fosforo: 143 mg
Magnesio: 32 mg
Zinco: 4.2 mg
Rame: 1.1 mg
Vitamina A retinolo eq.: 25 µg

Dati INRAN