

		SCHEDA TECNICA		BERNARDINI GASTONE S.R.L. VIA LAVORIA 83/85 56040 CRESPIANA - LORENZANA (PI) ITALIA		ED.REV. DATA		01/02 13/08/2020	
DENOMINAZIONE PRODOTTO				ORDINE	PERCIFORMES	FAMIGLIA	SERRANIDAE		
CARPACCIO DI POLPO				GENERE	EPINEPHELUS	SPECIE	EPINEPHELUS TAUVINA		
CODICE ARTICOLO				LP7		CODICE EAN		2500170	
TIPOLOGIA DI PRODOTTO		MOLLUSCO COTTO, RICOMPOSTO E INSACCATO		FOTO PRODOTTO 					
INGREDIENTE PRIMARIO		POLPO							
ORIGINE INGREDIENTE PRIMARIO		EXTRA UE							
VALORI NUTRITIVI MEDI PER 100G DI PRODOTTO				CRITERI MICROBIOLOGICI E CARATTERI CHIMICO-FISICI					
Energia	kJ	325		Escherichia coli beta-gluconidasi positivo		ufc/g	< 10		
Energia:	kcal	78		Staphilococco coagulasi positivo (Staphylococcus aureus ed altre specie)		ufc/g	< 10		
Grassi:	g	1		Batteri anaerobi solfito riduttori (escluso spore e batteri termoresistenti)		ufc/g	< 10		
Di cui saturi:	g	0,5		Salmonella spp.		ril-non ril in 25g	Non rilevato		
Carboidrati:	g	2,2		Listeria monocytogenes		ril-non ril in 25g	Non rilevato		
Di cui zuccheri:	g	0,5		Attività dell'acqua (A _w)		-			
Proteine :	g	15		pH		unità di pH	< 5		
Sale:	g	1,4							
TIPOLOGIA PRIMO INVOLUCRO		Film Plastico impermeabile termoretraibile, applicato sottovuoto		DIMENSIONI PRODOTTO		Ø ≅	1,200kg		
CONFEZIONE				IMBALLAGGIO					
Tipologia:		SOTTOVUOTO		Imballaggio Primario					
Peso per pezzo		≅ Kg	1,200	Imballaggio Secondario		CARTONE 1	39X29X11		
Peso medio netto:		≅ Kg	1,200	Confezioni per imballo:				4	
Tara		≅ Kg	0,030	Contenuto medio netto:		≅ Kg	4,800		
				Tara		≅ Kg	0,390		
Composizione pallet (H.140 – 80X120):									
n° Cartoni x Strato	8	n° Strati x 1/2 pallet	5	Totale n° Cartoni x 1/2 pallet		40			
Totale Peso Medio Pallet Kg	425	n° Strati x pallet	10	Totale n° Cartoni x Pallet		80			
ETICHETTATURA									
Numero di riconoscimento CE dello stabilimento di produzione :				IT 2919 CE					
Elenco degli ingredienti:		Polpo messicano cotto (Octopus maya) pescato in Atlantico centro-occidentale 98%, sale, aceto di vino.							
Termine Minimo di Conservazione dalla data di confezionamento:				gg	60				
Lotto di produzione:				Data produzione (giorno, mese, anno)					
Indicazioni generali				Confezione sottovuoto non forare la confezione.					
Modalità d'uso:				Si consiglia di affettare tra -2°C e -5°C					
CONSERVAZIONE									
Trasporto:		Con mezzo isothermico conservare tra 0°C e +4°C							
Stoccaggio:		In luogo asciutto ed al riparo dalla luce. conservare tra 0°C e +4°C							
Esposizione:		In luogo al riparo dalla luce conservare tra 0°C e +4°C							

SCHEDA ALLERGENI

Prodotto fornito:		CARPACCIO DI POLPO
Codice:		LP7

SOSTANZE VETTORI DI ALLERGENI	PRESENZA DELL'ALLERGENE			
	Nel prodotto si/no	Ingrediente che contiene l'allergene (1)	Nel luogo di produzione si / no (2)	Involontaria nel prodotto si/no (3)
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena, o i loro ceppi ibridati	NO		SI	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		SI	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO		NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO		SI	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO		NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO		NO	NO
Frutta con guscio e prodotti derivati: Mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale, noci pecan [Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia)	NO		NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		SI	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO		NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO		NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	SI	POLPO	SI	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 ml/l espresso come SO ₂	NO		SI	NO

(1) Specificare il nome dell'ingrediente che contiene l'allergene es. se l'allergene è la senape contenuta nelle spezie indicare nella riga "senape" nella prima colonna "SI" e nella seconda colonna "spezie".

(2) Indicare "SI" in caso di presenza dell'allergene nell'unità produttiva indipendentemente dalla sua presenza dichiarata o involontaria nel prodotto fornito.

(3) Indicare "SI" nel caso di possibili contaminazioni del prodotto con l'allergene.

Sulla base di quanto indicato dichiariamo che nel prodotto sopra specificato:

	Non sono presenti sostanze allergeniche
X	Sono presenti e dichiarate in etichetta le seguenti sostanze allergeniche:
	<u>POLPO MESSICANO (OCTUPUS MAYA)</u>
	Possono essere presenti a seguito di contaminazioni crociate le seguenti sostanze allergeniche che vengono indicate in etichetta come "può contenere:....." o "tracce di"
	Il prodotto è destinato a tutti i consumatori
X	Il prodotto NON è destinato a consumatori allergici a:
	<u>POLPO MESSICANO (OCTUPUS MAYA)</u>

Prodotto fornito:	CARPACCIO DI POLPO
Codice:	LP7
PROPRIETA' ORGANOLETTICHE	
COLORE	BIANCO, ROSATO E VIOLACEO
SAPORE	TIPICO DEL PRODOTTO
ODORE	TIPICO DEL PRODOTTO
FORMA	CILINDRICO IRREGOLARE
DICHIARAZIONI	
<u>ALLERGENI:</u>	Bernardini Gastone s.r.l. dichiara l'osservanza al Reg CE 1169/2011.
<u>OGM:</u>	Bernardini Gastone s.r.l dichiara, in accordo alle informazioni fornite dai nostri fornitori di materie prime, che i prodotti menzionati non consistono, non contengono e non sono ottenuti da organismi geneticamente modificati REG. CE n. 1829/2003 e REG. CE n. 1830/2003
<u>IRRADIAZIONI IONIZZANTI</u>	Bernardini Gastone s.r.l dichiara, in accordo alle informazioni fornite dai nostri fornitori di materie prime, che i prodotti menzionati non vengono trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e D.lgs 94/01 e s.m.i.
<u>IDONEITA' IMBALLI:</u>	Bernardini Gastone s.r.l certifica che gli imballi utilizzati per il confezionamento (imballo I° ed imballo II°) sono conformi al D.M. 21 marzo 1973 e s.m. nonché al Reg. Ce 1935/04. Reg. CE n° 2023/2006. Reg. CE n° 10/2011.
<u>SISTEMA AZIENDALE:</u>	La nostra azienda applica il Piano di Autocontrollo secondo il metodo HACCP (HAZARD ANALYSIS and CRITICAL CONTROL POINT) ed in conformità dei Reg. CE n. 852-853-854/04. Reg. CE n° 2073/2005 e s.m.i. . Reg. CE n° 178/2002.
<p>COMPILATORE MAURO BERNARDINI 13/08/2020</p>	