



Scheda Tecnica – Tartare di Scampi

Denominazione Commerciale: Tartare di Scampi

Denominazione Scientifica: Nephrops Norvegicus (NEP)

Ingredienti : SCAMPO (Crostaceo), Antiossidanti : **SOLFITO DI SODIO E221, BISOLFITO DI SODIO E222, (SOLFITI)**

Formato: Busta sottovuoto, confezione da 20 Pezzi X 50g.

Origine: Italia – Pescato nel Mare Mediterraneo Zona FAO 37 (sottozone indicate in etichetta)

Stato fisico: Congelato

Attrezzatura da pesca: Reti da traino OTB

Modalità d'uso:

Il prodotto può essere **consumato crudo**, in quanto ha subito un processo di abbattimento rapido della temperatura non superiore a -20°C in ogni parte della massa e per almeno 24 ore - “Conforme alle prescrizioni del Reg. CE n. 853/2004, allegato III sez. VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3”.

Scadenza: Da consumarsi preferibilmente entro la data sulla confezione (18 mesi dal congelamento)

Modalità di conservazione : -18°C; -21°C - Una volta scongelato il prodotto non può più essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore.

Packaging: 3 confezioni da 20 pezzi X 50g - Cartone kg. 3,00 (60 pezzi X 50g)

Ciclo di lavorazione: Lo scampo, acquistato fresco da barche del luogo, viene sottoposto a visita sanitaria, quindi trasportato presso lo stabilimento tramite camion frigoriferi autorizzati, lavorato mediante sgusciatura e divenuto rigorosamente a mano osservando tutte le procedure igienico sanitarie previste dalla vigente normativa. Il prodotto sgusciato, divenuto e sezionato in piccole parti, viene sottoposto a un processo di abbattimento rapido della temperatura non superiore a -40°C, e successivamente stoccato in apposita cella a temperatura che oscilla tra -18°C e -21°C per essere successivamente commercializzato.

Allergeni: Scampo (crostaceo), solfiti. Confezionato in uno stabilimento dove si lavorano **Pesce e Molluschi**

Caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche:

Salmonella: assente in 25 gr.

Coliformi totali : 100 ufc/gr.

C.B.T. : 500.000 ufc/gr.

Staphylococcus aureus : Max 10 ufc/gr.

Escherichia coli : 10 ufc/gr.

Listeria monocytogenes : Limite come da Reg. CE 2073/2005

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosato con sfumature giallo-aranciate

Odore: gradevole

Sapore: delicato, morbido e molto gustoso

Aspetto: sezionato in piccole parti

Informazioni Nutrizionali – Valori medi per 100g: Energia 887 Kj – 212 Kcal; Grassi 15,83g di cui acidi grassi saturi 9,475g; carboidrati 0,01g di cui zuccheri 0,01g; proteine 16,87g; sale 0,5g

Dimensione imballo: cm. 31,7 x 21,1 x 16,5

Pallettizzazione: Cartoni per strato n. 12; Numero di strati 7; Totale cartoni n. 84