

DESCRIZIONE								
Denominazione di vendita	CALAMARI INDOPACIFICO INTERI PULITI CONGELATI INDIVIDUALMENTE							
Codice e descrizione articolo	3049FB - CALAM PUL IQF INDIA (AMULYA) U/10 CONG							
Ingredienti	Calamario indopacifico, antiossidanti: E-330, E-331							
Denominazione scientifica	<i>Uroteuthis singhalensis</i>							
Zona di Cattura/ Paese di allevamento	Oceano Indiano – zone FAO n.51 Occidentale e n.57 Orientale							
Metodo di produzione	Pescato							
Attrezzi di pesca	Reti da imbrocco e reti analoghe, ami e palangari							
Stabilimento di produzione	Approval number: n.883 India							
Peso netto (senza glassa)	5,4 kg							
Tecnologia di produzione	Congelazione individuale							
PALLETTIZZAZIONE								
N. buste/confezioni per cartone	6x0,9 kg							
N. cartoni per bancale	72 (12 strati da 6 cartoni)							
Tipo bancale	Europallet/epal (800X1200 mm)							
IMBALLI E SMALTIMENTO*								
Imballo primario	<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
Imballo secondario	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								
Parametri microbiologici e chimico-fisici	Determinazioni					Limiti di riferimento		
	Escherichia coli β -glucuronidasi positiva					$\leq 5,0 \times 10$ ufc/g		
	Stafilococchi coagulasi positivi (S. aureus ed altre specie) a 37°C					$\leq 5,0 \times 10$ ufc/g		
	Enterobacteriaceae					$\leq 1,0 \times 10^3$ 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			
Allergeni	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 ₂						x	
	Lupini e prodotti a base di lupini						x	
	Molluschi e prodotti a base di molluschi					x		
CONSERVAZIONE ED UTILIZZO								
Modalità di conservazione	Nel congelatore ****o*** (-18°C) consumare entro la data riportata sulla confezione; nello scomparto ** (-12°C) entro 1 mese o entro la data riportata sulla confezione se antecedente; nello scomparto * (-6°C) entro 1 settimana; nello scomparto del ghiaccio entro 3 giorni; nel frigorifero 24 ore. Il prodotto una volta scongelato deve essere consumato entro 24 ore e comunque non può essere ricongelato.							
Conservabilità	24 mesi dalla data di produzione/congelamento							
Istruzioni per l'uso	Da consumarsi previa cottura dopo lo scongelamento							