

DESCRIZIONE									
Denominazione di vendita	CALAMARI INDOPACIFICO INTERI PULITI CONGELATI BLOCCO								
Codice e descrizione articolo	3053N - CALAM PUL BLOCCO INDIA (AMULYA) U/5 CONG								
Ingredienti	Calamaro, antiossidanti: E330 – E331								
Denominazione scientifica	<i>Uroteuthis singhalensis</i>								
Zona di Cattura/ Paese di allevamento	Oceano Indiano - 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)	10,8 kg								
Tecnologia di produzione	Congelati in blocco								
PALLETTIZZAZIONE									
N. buste/confezioni per cartone	6x1,8 kg								
N. cartoni per bancale	64 (8 cartoni per 8 strati)								
Tipo bancale	Europallet/epal (800X1200 mm)								
IMBALLI E SMALTIMENTO*									
Imballo primario	☐ PET 1	☐ HDPE 2	☐ PVC 3	☒ LPDE 4	☐ PP 5	☐ PS 6	☐ ALTRA 7	RACCOLTA PLASTICA	
Imballo secondario	PAP 20 ☒			PAP 21 ☐		PAP 22 ☐		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						$\leq 5,0 \times 10^4$ ufc/g		
	Stafilococchi coagulasi positivi (S. aureus ed altre specie) a 37°C						$\leq 5,0 \times 10^4$ 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 khorasan o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati							x	
	Crostaee e prodotti a base di crostaee								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								