

| DESCRIZIONE | | | | | | | | |
|--|---|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|---|-------------------|
| Denominazione di vendita | ANELLI E CIUFFI DI CALAMARO S/PELLE CONGELATI IQF | | | | | | | |
| Codice e descrizione articolo | 3061P - CALAM ANELLI E CIUFFI SENZA PELLE IQF INDIA (GELO AMICO) XL CONG | | | | | | | |
| Ingredienti | Calamaro, antiossidanti: E-330 – E331 | | | | | | | |
| Denominazione scientifica | <i>Uroteuthis sibogae</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) | 5,4 kg | | | | | | | |
| Tecnologia di produzione | Congelazione individuale | | | | | | | |
| PALLETTIZZAZIONE | | | | | | | | |
| N. buste/confezioni per cartone | 6x0,9 kg | | | | | | | |
| N. cartoni per bancale | 72 (6 cartoni per 12 strati) | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | |