



Scheda Tecnica

Ed./Rev. 01/00
del 05/06/2020

Pag. 1 di 1

DESCRIZIONE			
Denominazione di vendita	CALAMARO PATAGONICO CONGELATO		
Codice e descrizione articolo	3140AEL: CALAM SPORCH BLOCCO PATAG (PESCAPUERTA BEAGLE) C4L 1013 CM BORDO CONG		
Ingredienti	Calamario patagonico		
Denominazione scientifica	Doryteuthis (loligo) gahi		
Zona di Cattura/ Paese di allevamento	Oceano Atlantico Sud Ovest – Zona FAO 41		
Metodo di produzione	Pescato in mare		
Attrezzi di pesca	Reti da traino		
Stabilimento di produzione	Congelato a bordo da Autorizzazione, VEDI CARTONE		
Peso netto (senza glassa)	Peso variabile, DA VENDERSI A PESO		
IMBALLI E PALLETTIZZAZIONE			
Imballo primario	Plastica per alimenti		
Imballo secondario	Cartone		
N. cartoni per bancale			
Tipo bancale	Europallet/epal (800X1200 mm)		
CARATTERISTICHE PRODOTTO			
Parametri microbiologici e chimico-fisici	La rispondenza ai requisiti di legge delle materie prime impiegate e dei prodotti finiti, oggetto dell'Attività Ufficiale di Vigilanza, è riportata nei rapporti di prova relativi alle analisi effettuate in conformità al nostro sistema di autocontrollo e disponibili in azienda per eventuali riscontri.		
Allergeni	Categoria allergene:	Presenza	Assenza
	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, grano Khorasan o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X
	Crostacei e prodotti a base di crostacei		
	Uova e prodotti a base di uova		X
	Pesce e prodotti a base di pesce		
	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 (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) 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	
	Può contenere tracce di Crostacei e Pesce	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; nello scomparto * (-6°C) entro1 settimana; nello scomparto del ghiaccio entro 3 giorni. 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		