



Scheda Tecnica

Ed./Rev. 02/01
del 05/12/2025

Pag. 1 a 1

DESCRIZIONE

Denominazione di vendita	POLPO INDOPACIFICO CONGELATO IQF
Codice e descrizione articolo	3485B: POLIPETTI IQF (AMULYA) 20/40 CONG
Ingredienti	Polpo indopacifico
Denominazione scientifica	<i>Amphioctopus Aegina</i>
Zona di Cattura/ Paese di allevamento	Oceano Indiano - Zone FAO N. 51Occidentale 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

PALLETIZZAZIONE

N. buste/confezioni per cartone	6 x 900g
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	Riferimento normativo
	Escherichia coli β -glucuronidasi positiva	$\leq 5,0 \times 10$ ufc/g	Interni
	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	Reg. UE 915/2023 e smi
	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 (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		

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.
----------------------	---



Scheda Tecnica

Ed./Rev. 02/01
del 05/12/2025

Pag. **2 a 2**