

DESCRIZIONE								
Denominazione di vendita	POLPI INTERI PULITI - POLPO INDOPACIFICO CONGELATO IQF							
Codice e descrizione articolo	3485C - POLIPETTI (POLPI) IQF (AMULYA) 13/20 CONG							
Ingredienti	Polpo							
Denominazione scientifica	<i>Amphioctopus Aegina</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		Riferimento	
	Escherichia coli β -glucuronidasi positiva				$\leq 5,0 \times 10^3$ ufc/g		Interni	
	Stafilococchi coagulasi positivi (<i>S. aureus</i> ed altre specie) a 37°C				$\leq 5,0 \times 10^3$ ufc/g			
	Enterobacteriaceae				$\leq 1,0 \times 10^3$ ufc/g			
	Listeria monocytogenes				Non rilevato in 25 g			
	Salmonella spp.				Non rilevato in 25 g		Reg. UE 915/2023 e smi	
	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							