



Scheda Tecnica

Ed./Rev. 02/01

del 05/12/2025

Pag. 1 a 1

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 seconario		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	$\leq 5,0 \times 10$ 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	Non rilevato in 25 g	
	Salmonella spp.	Non rilevato 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 khorasan 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	
	Soya e prodotti a base di soya		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