

DESCRIZIONE									
Denominazione di vendita		POLPO INDOPACIFICO PULITO CONGELATO IQF							
Codice e descrizione articolo		3528B - POLPI IQF INDIA T5 1000/2000 GR CONG							
Ingredienti		Polpo indopacifico							
Denominazione scientifica		<i>Cistopus indicus</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		Ami e palangari – Lenze a mano							
Stabilimento di produzione		Approval number: n. 883 India							
Peso netto (senza glassa)		10 kg							
Tecnologia di produzione		Congelazione individuale							
PALLETTIZZAZIONE									
N. buste/confezioni per cartone		//							
N. cartoni per bancale		40 (8 strati da 5 cartoni)							
Tipo bancale		Europallet/epal (800X1200 mm)							
IMBALLI E SMALTIMENTO*									
Imballo primario	☒ PET 1	☐ HDPE 2	☐ PVC 3	☐ LPDE 4	☐ PP 5	☐ PS 6	☐ ALTRA 7	RACCOLTA PLASTICA	
Imballo secondario	PAP 20 ☒		PAP 21 ☐		PAP 22 ☐			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						$\leq 5,0 \times 10^4$ ufc/g		
	Stafilococchi coagulasi positivi (S. aureus ed altre specie) a 37°C						$\leq 5,0 \times 10^4$ 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 khorasan o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati							x	
	Crostaie e prodotti a base di crostaie								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							