

DESCRIZIONE								
Denominazione di vendita		SEPIA INDOPACIFICA PULITA CONGELATA IQF						
Codice e descrizione articolo		3733A - SEPIE PUL IQF INDIA (AMULYA) U/1 CONG						
Ingredienti		Seppia, antiossidanti: E-330, E-331						
Denominazione scientifica		<i>Sepia pharaonis</i>						
Zona di Cattura/ Paese di allevamento		Oceano Indiano – 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		//						
N. cartoni per bancale		72 (12 cartoni per 6 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 checked="" type="checkbox"/> LPDE 4	<input type="checkbox"/> PP 5	<input type="checkbox"/> PS 6	<input 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		
	Escherichia coli β-glucuronidasi positiva					≤ 5,0 x10 ufc/g		
	Stafilococchi coagulasi positivi (S. aureus ed altre specie) a 37°C					≤ 5,0 x10 ufc/g		
	Enterobacteriaceae					≤ 1,0 x10 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 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							