

| DESCRIZIONE | | | | | | | | |
|---|---|--|---------------------------------|--|---------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|-------------------|
| Denominazione di vendita | | SEPIA INDOPACIFICA PULITA CONGELATA IQF | | | | | | |
| Codice e descrizione articolo | | 3734A - SEPIE PUL IQF INDIA (AMULYA) 1/2 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 | | | | | | | |