

DESCRIZIONE									
Denominazione di vendita		SEPPIA INDOPACIFICA PULITA CONGELATA IQF							
Codice e descrizione articolo		3737A - SEPIE PUL IQF INDIA (AMULYA) 8/12 CONG							
Ingredienti		Seppia, antiossidanti: E-330, E-331							
Denominazione scientifica		Sepia pharaonis							
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		6x0,9 kg							
N. cartoni per bancale		72 (12 cartoni per 6 strati)							
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 khorosan 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 (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) 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								