

DESCRIZIONE

Denominazione di vendita	SEPIA INDOPACIFICA PULITA CONGELATA IQF
Codice e descrizione articolo	3738A SEPIE PUL IQF (AMULYA) 13/20 CONG
Ingredienti	Seppia, Antiossidanti: E330, E331
Denominazione scientifica	<i>Sepia pharaonis</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)	4,8 kg
Tecnologia di produzione	Congelazione individuale

PALLETTIZZAZIONE

N. buste/confezioni per cartone	6 x 900g
N. cartoni per bancale	72 (6 cartoni per 12 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 type="checkbox"/> LPDE 4	<input type="checkbox"/> PP 5	<input type="checkbox"/> PS 6	<input checked="" 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	$\leq 5,0 \times 10^3$ ufc/g		
	Stafilococchi coagulasi positivi (S. aureus ed altre specie) a 37°C	$\leq 5,0 \times 10^3$ 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		
	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		



Scheda Tecnica

Ed./Rev. 02/01
del 21/10/2025

Pag. 2 a 2

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