

DESCRIZIONE															
Denominazione di vendita	SEPIA INDOPACIFICA PULITA CONGELATA IQF														
Codice e descrizione articolo	3739A - SEPIE PUL IQF INDIA (AMULYA) 20/40 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 imbocco 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	<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					$\leq 5,0 \times 10$ ufc/g									
	Stafilococchi coagulasi positivi (S. aureus ed altre specie) a 37°C					$\leq 5,0 \times 10$ 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 khorasan 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 illinoinensis</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														