

DESCRIZIONE									
Denominazione di vendita	SEPPIA 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 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	<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						$\leq 5,0 \times 10^4$ 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						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 (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								