

ACQUAMARE

SRL

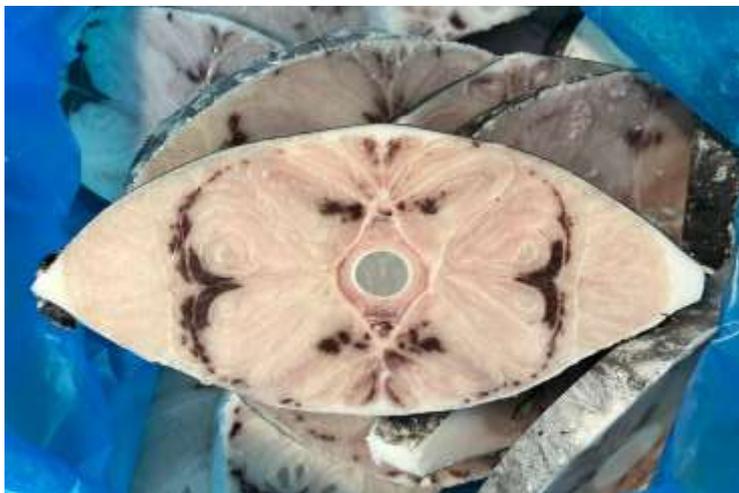
Sede Operativa via del
Palazzaccio, 87a
Altopascio (LU)

SCHEDA TECNICA



PESCE SPADA TRANCETTE EXTRA SASHIMI CONGELATO

Ed./Rev. 03/00 del 20/11/2023



**PESCE SPADA TRANCETTE
EXTRA IQF CONGELATE**
(Xiphias gladius)

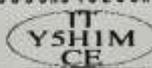
Pescato: Oceano Pacifico Centro Occidentale - Zona Fao 71
Attrezzi da pesca: Ami e palangari
Allergeni: PESCE
Prodotto e confezionato da:
Acquamare s.r.l.
Largo G. La pira, 10 - 51010 Massa e Cozzile (PT)
P.I. 01688070471
Nello stabilimento di:
Via del Palazzaccio 87/A
55011 ALTOPASCIO (LU)

LOTTO: 2023216
Congelato il: 11/05/22
Da consumarsi preferibilmente entro il: 11/05/25

Peso al Netto **5,000kg**
della Glassatura

RACCOLTA DIFFERENZIATA:
SACCHETTO/BAG (HDPE2) RACCOLTA PLASTICA
CARTONE/CARTON (PAP20) RACCOLTA CARTONE
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

Modalità di Conservazione:
Nel congelatore ****D*** (-18°C): vedi data apposta sulla confezione.
Nel frigorifero: 24 ore.
Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere conservato in frigorifero e consumato previa cottura.
IL prodotto rispetta i requisiti previsti da Reg. CE 853/04 al. III sez. VIII cap V Lettera D



DESCRIZIONE

CODICE ARTICOLO	AC1647B16
DENOMINAZIONE DI VENDITA	PESCE SPADA TRANCETTE EXTRA SASHIMI CONGELATE
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	XIPHIAS GLADIUS
INGREDIENTI	PESCE SPADA
ZONA DI CATTURA/ LOTTO/ DATA PRODUZIONE	VEDERE ETICHETTA
METODO DI PRODUZIONE	PESCATO IN MARE
ATTREZZI DI PESCA	AMI E PALANGARI
PESO NETTO	5 KG
TECNOLOGIA DI PRODUZIONE	CONGELAZIONE INDIVIDUALE

IMBALLI E PALLETTIZZAZIONE

IMBALLO PRIMARIO	SACCO (HDPE 2) AZZURRO (RACCOLTA PLASTICA)
IMBALLO SECONDARIO	BOX CARTONE PAP 20: RACCOLTA CARTA
N. CARTONI PER BANCALE	VARIABILE
TIPO BANCALE	EPAL 80X120

CARATTERISTICHE PRODOTTO

Il prodotto rispetta i requisiti previsti da Reg 853/04 all. III sez. VII cap. V lettera D

PARAMETRI CHIMICI		CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Piombo (Pb)	< 0,30 mg/kg	Colore	beige chiaro/rosato chiaro privo di ematomi
Cadmio (Cd)	< 0,25 mg/kg		
Mercurio (Hg)	< 1,0 mg/kg	Odore	assente
PCB diossine	3,5 µg/g e 75 ng/g di peso umido		
Istamina	< 100mg/kg (su 9 uc 100-200 mg/kg)	Sapore	caratteristico del prodotto

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Conta microorganismi a 30°C	5,0 x 10 ⁵ ufc/g	Ricerca salmonella	non rilevato/25g
Conta coliformi a 30°C	1,0 x 10 ² ufc/g	Ricerca Listeria monocytogenes (consumare previa cottura)	1,0 x 10 ² ufc/g
Conta Escherichia coli β-glucuronidasi positiva	1,0 X 10 ¹ ufc/g		
Conta Staphilococchi coagulasi positivi (Staphilococcus Aureus ed altre specie) 37°C	1,0 X 10 ¹ ufc/g	Ricerca Listeria monocytogenes (consumare crudo)	non rilevato/25g

CATEGORIA ALLERGENE	Presenza	Assenza
Cereali contenenti glutine (Grano, segale, orzo,avena,farro,kamut,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 il lattosio)		X
Frutta a guscio		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X
Senape e prodotti a base di senape		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione a 10mg/kg		X
Lupini e prodotti a base di lupini		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Valore energetico	339	kJ	Carboidrati	0	g
Valore energetico	81	kcal	di cui zuccheri	0	g
Grassi	1	g	Proteine	17	g
di cui acidi grassi	0	g	Sale	0	g

CONSERVAZIONE ED UTILIZZO

MODALITA' DI CONSERVAZI	Nel congelatore ****0**** (-18°C) consumare entro la data riportata sulla confezione.
	Nel frigorifero entro 24 ore.
	Mantenere ad una temperatura non superiore a -18°C (trasporto A per B)
CONSERVABILITÀ	36 mesi dalla data di produzione/congelamento
ISTRUZIONI PER L'USO	Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere conservato in frigorifero e consumato previa cottura