



Scheda Tecnica

Ed./Rev. 01/00
del 24/11/2022

Pag. 1 a 1

DESCRIZIONE

Denominazione di vendita	MAGNOSA INDOPACIFICA CONGELATA IQF
Codice e descrizione articolo	N2125 - MAGNOSA INDOPACIFICA IQF (AMULYA) 150/200 GR CONG
Ingredienti	Magnosa indopacifica, antiossidanti: E-330, E-331
Denominazione scientifica	<i>Thenus orientalis</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)	4,5 kg
Tecnologia di produzione	Congelazione individuale

PALLETTIZZAZIONE

N. buste/confezioni per cartone	//
N. cartoni per bancale	72 (6 strati da 12 cartoni)
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	<input checked="" type="checkbox"/> PAP 20		<input type="checkbox"/> PAP 21		<input type="checkbox"/> 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		$\leq 5,0 \times 10$ ufc/g	
Stafilococchi coagulasi positivi (S. aureus ed altre specie) a 37°C		$\leq 5,0 \times 10$ ufc/g		
Enterobacteriaceae		$\leq 1,0 \times 10^2$ ufc/g		
Listeria monocytogenes		Assenza in 25 g		
Salmonella spp.		Assenza in 25 g		
Cadmio		0,50 mg/kg		
Mercurio		0,50 mg/kg		
Piombo		0,50 mg/kg		
Anidride solforosa totale		150mg/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 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

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