



Scheda Tecnica

Ed./Rev. 02/01

del 06/11/2025

Pag. 1 a 1

DESCRIZIONE

Denominazione di vendita	MAZZANCOLLA INDOPACIFICA SGUSCIATA CONGELATA IQF
Codice e descrizione articolo	N2557N - MAZZANCOLLE INDOPACIFICO SGUSC CRUD IQF (AMULYA)40/50 CONG
Ingredienti	Mazzancolla indopacifica, conservanti: E452
Denominazione scientifica	<i>Penaeus semisulcatus</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
Stabilimento di produzione	Approval number: N°883 India
Peso netto (senza glassa)	5,1 kg
Tecnologia di produzione	Congelazione individuale

PALLETTIZZAZIONE

N. buste/confezioni per cartone	12x0,425 kg
N. cartoni per bancale	80 (10 strati da 8 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 al Reg. 2073/2005 e al Reg. 915/2023.		
	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	Non rilevato		
	Salmonella spp.	Non rilevato		
	Cadmio	0,50 mg/kg		
	Mercurio	0,50 mg/kg		
	Piombo	0,50 mg/kg		
Anidride solforosa totale	150 mg/kg			

Allergeni	Categoria	Presenza		
		Assenza	Può contenere	
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