

## **Scheda Tecnica**

Ed./Rev. 01/01 del 06/11/2025

Pag. 1 di 1

DESCRIZIONE					
Denominazione di vendita Flower Shrimp- Mazzancolla Indopacifica sgusciata congelata IQF					
Codice e descrizione articolo	N2558N: MAZZANCOLLE INDOPAC				
Ingredienti	Mazzancolla indopacifica. Conservante: E452				
Denominazione scientifica	Penaeus semisulcatus				
Zona di Cattura/ Paese di allevamento	Oceano Indiano – Zone FAO N. 51 Occidentale e N. 57 Orientale				
Metodo di produzione	Pescato in mare				
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				
IMBALLI E PALLETTIZZAZIONE					
Imballo primario	Busta in polietilene per alimenti				
Imballo secondario	Cartone				
N. buste per cartone	12 x 0,425gr				
N. cartoni per bancale	88 (8 cartoni per 11 strati)				
·	Europallet/epal (800X1200 mm)				
Tipo bancale	CARATTERISTICHE PRODOTTO				
	CARATTERISTICHE PRODOT  Determinazioni				
Parametri microbiologici e chimico- fisici	Determinazioni  Escherichia coli β-glucoronidasi positiva	Limiti di riferimento al Reg. 2073/2005 e al Reg. 915/2023			3 13/2UZ3
	Stafilococchi coagulasi positivi (S. aureus ed altre specie) a 37°C	≤ 5,0 x10 ufc/g ≤ 5,0 x10 ufc/g			
	Enterobacteriaceae	≤ 1,0 x10 <sup>2</sup> ufc/g			
	Listeria monocytogenes	Non rilevato			
	Salmonella spp.	Non rilevato			
	Cadmio	1,0 mg/kg			
	Mercurio	0,50 mg/kg			
	Piombo	0,50 mg/kg			
	Anidride solforosa totale	150 mg/Kg			
Allergeni	Categoria allergene:	_	Presenza	Assenza	Può contenere
	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, grano Khorasan o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati			Х	
	Crostacei e prodotti a base di crostacei		Х		
	Uova e prodotti a base di uova			X	
	Pesce e prodotti a base di pesce  Arachidi e prodotti a base di arachidi				Х
				X	
Soia e prodotti a base di soia				X	
	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)			Х	
	Frutta a guscio, cioè mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati			х	
	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 <sub>2</sub>			X	
	Lupini e prodotti a base di lupini			Х	
	Molluschi e prodotti a base di molluschi				х
	CONSERVAZIONE ED UTILIZZO		<u>l</u>	1	
Modalità di conservazione	Nel congelatore *****o**** (-18°C) consumare entro la data riportata sulla confezione; nello scomparto ** (-12°C) entro 1 mese; nello scomparto * (-6°C) entro 1 settimana; nello scomparto del ghiaccio entro 3 giorni.  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				
	Da consumarsi previa cottura dopo lo scongelamento				
Istruzioni per l'uso Da consumarsi previa cottura dopo lo scongelamento					1