



Scheda Tecnica

Ed./Rev. 01/01
del 29/12/2025

Pag. 1 di 1

DESCRIZIONE

Denominazione di vendita	Gamberi Indopacifico Sgusciati Congelati IQF
Codice e descrizione articolo	N2567A: GAMBERI ROSSI SGUSC CRUD IQF INDIA (AMULYA) BROKEN CONG
Ingredienti	Gamberi. Conservante: E452 (Polifosfato di sodio)
Denominazione scientifica	<i>Aristeus alcocki</i>
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
Peso (con glassa)	6 kg
Tecnologia di produzione	Congelazione individuale

PALLETTIZZAZIONE

N. buste/confezioni per cartone	12 x 425 gr
N. cartoni per bancale	78 (6 cartoni per 13 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	Riferimenti normativi	
	Escherichia coli β -glucuronidasi positiva	$\leq 5,0 \times 10^4$ ufc/g	Interni	
	Stafilococchi coagulasi positivi (S. aureus ed altre specie) a 37°C	$\leq 5,0 \times 10^4$ ufc/g	Interni	
	Enterobacteriaceae	$\leq 1,0 \times 10^2$ ufc/g	Interni	
	Listeria monocytogenes	Non rilevato	Interni	
	Salmonella spp.	Non rilevato	Interni	
	Cadmio	0,50 mg/kg	Reg. UE n. 915/23	
	Mercurio	0,50 mg/kg	Reg. UE n. 915/23	
	Piombo	0,50 mg/kg	Reg. UE n. 915/23	
	Anidride solforosa totale	150mg/Kg	Reg. UE n. 915/23	
Allergeni	Categoria allergene:	Presenza	Assenza	Può contenere
	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



Scheda Tecnica

Ed./Rev. 01/01
del 29/12/2025

Pag. 2 di 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
Istruzioni per l'uso	Da consumarsi previa cottura dopo lo scongelamento