



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	Aristeus alcocki
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	≤ 5,0 x10 ufc/g	Interni
	Stafilococchi coagulasi positivi (S. aureus ed altre specie) a 37°C	≤ 5,0 x10 ufc/g	Interni
	Enterobacteriaceae	≤ 1,0 x10 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 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



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