



Scheda Tecnica

Ed./Rev. 02/01

del 19/12/2025

Pag. 1 a 2

DESCRIZIONE															
Denominazione di vendita	INSALATA DI MARE CONGELATA														
Codice e descrizione articolo	N3417PD – INSALATA DI MARE IGF EXTRA CONG CG														
Ingredienti, denominazione scientifica, Zona di cattura, metodo di produzione	Tentacoli tagliati di totano gigante del Pacifico cotti e tagliati (<i>Dosidicus Gigas</i> – pescato in Oceano Pacifico Sud Orientale zona FAO 87), ciuffi e anelli di calamaro del Pacifico (<i>Uroteuthis sibogae</i> – pescato in Oceano Indiano Occidentale zona fao 51 e Orientale zona FAO 57), seppia indopacifica pulita (<i>Sepia pharaonis</i> – pescato in Oceano Indiano Occidentale zona FAO 51 e Orientale zona FAO 57), mazzancolla indopacifica sgusciata (<i>Penaeus semisulcatus</i> – pescato in Oceano Indiano Occidentale zona FAO 51 e Orientale zona FAO 57), cozze cilene sgusciate preccotte (<i>Mytilus chilensis</i> – allevate in Cile zona FAO 87), vongole del Pacifico sgusciate cotte (<i>Paratapes undulatus</i> – pescato in Oceano Pacifico Centro Occidentale zona FAO 71) sale, antiossidanti: E330, E331, conservante: E452. Prodotti presenti in proporzioni variabili														
Attrezzi da pesca	Ami e palangari, draghe, reti da imbrocco e reti analoghe.														
Stabilimento di produzione	Approval number: IT 883 CE Cosfer Srl														
Peso netto (senza glassa)	3,6 kg														
Tecnologia di produzione	Congelazione individuale														
PALLETTIZZAZIONE															
N. buste/confezioni per cartone	1														
N. cartoni per bancale	120 (8 cartoni per 15 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 checked="" type="checkbox"/> LPDE 4	<input type="checkbox"/> PP 5	<input type="checkbox"/> PS 6	<input 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		Riferimenti normativi							
	Escherichia coli β-glucuronidasi positiva					$\leq 1,0 \times 10^2$ ufc/g		Interni							
	Stafilococchi coagulasi positivi (<i>S. aureus</i> ed altre specie) a 37°C					$\leq 1,0 \times 10^2$ ufc/g		Interni							
	Enterobacteriaceae					$\leq 1,0 \times 10^3$ ufc/g		Interni							
	Listeria monocytogenes					Non rilevato		Interni							
Allergeni	Salmonella spp.					Non rilevato		Interni							
	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									



Scheda Tecnica

Ed./Rev. 02/01
del 19/12/2025
Pag. 2 a 2

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 gr

Energia	KJ 310 / kcal 73
Grassi	1,3 g
Di cui Acidi Grassi Saturi	0,2 g
Carboiodrati	1,0 g
Di cui zuccheri	0,4 g
Fibre	0,0 g
Proteine	15 g
Sale	0,61 g

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