

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 (Dosidicus Gigas – pescato in Oceano Pacifico Sud Orientale zona FAO 87), ciuffi e anelli di calamaro del Pacifico (Uroteuthis sibogae – pescato in Oceano Indiano Occidentale zona fao 51 e Orientale zona FAO 57), seppia indopacifica pulita (Sepia pharaonis – pescato in Oceano Indiano Occidentale zona FAO 51 e Orientale zona FAO 57), mazzancolla indopacifica sgusciata (Penaeus semisulcatus – pescato in Oceano Indiano Occidentale zona FAO 51 e Orientale zona FAO 57), cozze cilene sgusciate precotte (Mytilus chilensis – allevate in Cile zona FAO 87), vongole del Pacifico sgusciate cotte (Paratapes undulatus – 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	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		$\leq 1,0 \times 10^2$ ufc/g		Interni			
		Stafilococchi coagulasi positivi (S. aureus 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			
		Salmonella spp.		Non rilevato		Interni			
Allergeni		Categoria		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					



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
Carboidrati	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