

DESCRIZIONE								
Denominazione di vendita		MISTO SCOGLIO EXTRA CONGELATO						
Codice e descrizione articolo		N3443F – MISTO SCOGLIO IQF EXTRA CONG.						
Ingredienti, denominazione scientifica, Zona di cattura, metodo di produzione e attrezzi di pesca.		<p>Anelli e ciuffi di Calamaro del Pacifico (<i>Uroteuthis sibogae</i> – pescato in Oceano Indiano occidentale Zona FAO 51 e orientale Zona FAO 57), Cozze cilene intere precotte (<i>Mytilus chilensis</i> – allevate in Cile), Vongole del Pacifico con guscio cotte (<i>Meretrix lyrata</i> – pescate in Oceano Pacifico nordovest Zona FAO 61), Vongole del Pacifico sgusciate precotte (<i>Paphia textile</i> – pescate in Oceano Pacifico centro occidentale Zona FAO 71), Gambero rosa (<i>Parapenaeus longirostris</i> – pescato in mare Mediterraneo Zona FAO 37.1.3 Mar di Sardegna), Scampi (<i>Nephrops norvegicus</i> – pescato in Oceano Atlantico nordorientale Zona FAO 27 – subarea 27/MIIa Mare d'Irlanda).</p> <p>Antiossidanti: E330, E331, E223 metabisolfito di sodio, E221 solfito di sodio.</p> <p>Prodotti presenti in proporzione variabile.</p> <p>Attrezzi da Pesca: reti da imbrocco e reti analoghe – ami e palangari – draghe – reti da traino.</p>						
Stabilimento di produzione		Approval number: IT 883 CE - Cosfer Srl						
Peso netto (senza glassa)		3,35 kg						
Tecnologia di produzione		Congelazione individuale						
PALLETTIZZAZIONE								
N. buste/confezioni per cartone		1						
N. cartoni per bancale		96 (8 cartoni per 12 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			
	Escherichia coli β -glucuronidasi positiva				$\leq 5,0 \times 10$ ufc/g			
	Stafilococchi coagulasi positivi (<i>S. aureus</i> ed altre specie) a 37°C				$\leq 5,0 \times 10$ ufc/g			
	Enterobacteriaceae				$\leq 1,0 \times 10^2$ ufc/g			
	Listeria monocytogenes				Assenza in 25 g			
	Salmonella spp.				Assenza in 25 g			
	Cadmio				0,50 mg/kg			
	Mercurio				0,50 mg/kg			
	Piombo				0,50 mg/kg			
Anidride solforosa totale				150 mg/kg				
Allergeni	Categoria			Presenza	Assenza	Possibili tracce		
	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 (<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								
Modalità di conservazione		Conservare in congelatore (-18°C) e consumare entro 24 mesi dalla produzione/congelamento; Il prodotto una volta scongelato deve essere consumato entro 24 ore e comunque non può essere ricongelato.						



Scheda Tecnica

Ed./Rev. 01/00
del 24/11/2023

Pag. 2 a 2

Conservabilità	24 mesi dalla data di produzione/congelamento
Istruzioni per l'uso	Da consumarsi previa cottura dopo lo scongelamento