

DESCRIZIONE					
Denominazione di vendita	POLPO INDOPACIFICO CONGELATO IQF				
Codice e descrizione articolo	N3485A: POLPI IQF (AMULYA) 40/60 CONG				
Ingredienti	Polpo indopacifico				
Denominazione scientifica	<i>Octopus membranaceus</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, Ami e palangari				
Stabilimento di produzione	Approval number: N°883 India				
Peso netto (senza glassa)	5,4 kg				
Tecnologia di produzione	Congelazione individuale				
IMBALLI E PALLETTIZZAZIONE					
Imballo primario	Busta in polietilene per alimenti				
Imballo secondario	Cartone				
N. buste/confezioni per cartone	6 x 900g				
N. cartoni per bancale	72 (6 cartoni per 12 strati)				
Tipo bancale	Europallet/epal (800X1200 mm)				
CARATTERISTICHE PRODOTTO					
Parametri microbiologici e chimico-fisici	Determinazioni		Limiti di riferimento		
	Escherichia coli β-glucuronidasi positiva		≤ 5,0 x10 ufc/g		
	Stafilococchi coagulasi positivi (S. aureus ed altre specie) a 37°C		≤ 5,0 x10 ufc/g		
	Enterobacteriaceae		≤ 1,0 x10 <sup>3</sup> ufc/g		
	Listeria monocytogenes		Assenza in 25 g		
	Salmonella spp.		Assenza in 25 g		
	Cadmio		1,0 mg/kg		
	Mercurio		0,50 mg/kg		
Piombo		0,30 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 <sub>2</sub>			x	
	Lupini e prodotti a base di lupini			x	
	Molluschi e prodotti a base di molluschi		x		
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; 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				