

DESCRIZIONE								
Denominazione di vendita	SEPPIA INDOPACIFICA PULITA TAGLIO JULIENNE CONGELATA IQF							
Codice e descrizione articolo	N3743J - SEPIE PUL TAGLIO JULIENNE IQF INDIA (AMULYA) CONG							
Ingredienti	Seppia, antiossidanti: E330, E331							
Denominazione scientifica	Sepia pharaonis							
Zona di Cattura/ Paese di allevamento	Oceano Indiano – Zone FAO N. 51 Occidentale e N. 57 Orientale							
Metodo di produzione	Pescato							
Attrezzi di pesca	Reti da imbrocco e reti analoghe, ami e palangari							
Stabilimento di produzione	Approval number: N°883 India							
Peso netto (senza glassa)	4,8 kg							
Tecnologia di produzione	Congelazione individuale							
PALLETTIZZAZIONE								
N. buste/confezioni per cartone	6x0,8 kg							
N. cartoni per bancale	72 (12 strati da 6 cartoni)							
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				$\leq 5,0 \times 10^4$ ufc/g		Interni	
	Stafilococchi coagulasi positivi (S. aureus ed altre specie) a 37°C				$\leq 5,0 \times 10^4$ ufc/g		Interni	
	Enterobacteriaceae				$\leq 1,0 \times 10^3$ ufc/g		Interni	
	Listeria monocytogenes				Non rilevato		Interni	
	Salmonella spp.				Non rilevato		Interni	
	Cadmio				1,0 mg/kg		Reg. UE 915/2023	
	Mercurio				0,30 mg/kg		Reg. UE 915/2023	
Piombo				0,30 mg/kg		Reg. UE 915/2023		
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			
	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							