



Scheda Tecnica

Ed./Rev. 02/01

del 30/10/2025

Pag. 1 a 1

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	Sepia, 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 imbocco 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 seconario	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					≤ 5,0 x10 ufc/g	Interni								
	Stafilococchi coagulasi positivi (S. aureus ed altre specie) a 37°C					≤ 5,0 x10 ufc/g	Interni								
	Enterobacteriaceae					≤ 1,0 x10³ 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 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								
	Pesci 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 SO₂					x									
	Lupini e prodotti a base di lupini					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														