


| | | |
|--|--|----------------------------|
|  Ferr-Ittica srl Via Newton, 4 35028 Piove di Sacco (PD) CODICE S00IN0080TK5 | Scheda tecnica SEPIA PULITA CONGELATA IQF 80/150 SENZA OCCHI CIUFFO PULITO PESO NETTO (Sepia officinalis) | Data: 01/10/2022 Rev 02 |
| | Pag. 1/3 | |

DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Seppia pulita congelata IQF.

Stabilimento di produzione CE IT 871.

ZONA DI CATTURA: FAO 27, FAO 34

METODO DI PRODUZIONE: PESCATO IN MARE

ATTREZZI DA PESCA: RETI DA TRAINO O SCIABICHE

LAVORAZIONE: Il prodotto viene spellato, eviscerato, lavato e congelato in IQF.

TAGLIA: Pezzatura al netto della glassatura da 80 a 150 g

CODICE ALPHA 3: CTC

GLASSATURA: di protezione

ISTRUZIONI D'USO

Il prodotto deve essere consumato previa adeguata cottura.

INGREDIENTI: Seppia - mollusco, sale

CONFEZIONAMENTO/IMBALLO/PALLETTIZZAZIONE

Caratteristiche imballo primario (confezione)

| |
|--|
| Sacchetto in polietilene contenente 5 kg peso netto |
| Dimensioni: 55 + 16 + 16 x 71cm – Spessore 20 micron |
| Tara : 24g Tolleranza ± 5% |

Il materiale di imballaggio primario utilizzato è idoneo al contatto con i prodotti della pesca e conforme alla normativa vigente (Reg CE 1935/2004 – Reg UE 10/2011 – D.M. 21/03/1973 e successive modifiche).

Caratteristiche imballo secondario (cartone)

Scatola in cartone contenente n. 1 confezioni da 5 kg peso netto (senza glassatura)

Dimensioni esterne: 400x350x130

Peso cartone: 0,499 kg tolleranza +/- 12%

Pallettizzazione

Il prodotto viene trasportato su Pallet EPAL (80 x120 cm) con la seguente composizione:

Scatole per strato: 6


Strati per pallet: 13

Scatole poste sul lato in posizione verticale:10

Totale scatole: 88

Altezza pallet: 190 cm (compreso pallet)



| | | |
|--|---|----------------------------|
|  Ferr-Ittica srl Via Newton, 4 35028 Piove di Sacco (PD) CODICE S00IN0080TK5 | Scheda tecnica | Data: 01/10/2022 Rev 02 |
| | SEPIA PULITA CONGELATA IQF 80/150 SENZA OCCHI CIUFFO PULITO PESO NETTO <i>(Sepia officinalis)</i> | |
| | | Pag. 2/3 |

ETICHETTA AMBIENTALE

| | | |
|---|------------------|-----------------|
| IMBALLAGGIO | MATERIALE | RACCOLTA |
| SACCO | HDPE2 | PLASTICA |
| CARTONE | PAP20 | CARTA |
| ETICHETTA | PAP22 | CARTA |
| RACCOLTA DIFFERENZIATA Verifica le disposizioni del tuo comune | | |

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Temperatura di trasporto: -18°C (con rialzo termico di +3°C in fase di distribuzione).

Temperatura di conservazione: prodotto da conservare a -18°C.

Il prodotto una volta scongelato, non deve essere ricongelato, va conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

Il prodotto confezionato ha una shelf-life di 18 mesi indicata etichetta con: *da consumarsi preferibilmente entro la fine di mese e anno.*

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Metalli pesanti (Pb, Hg e Cd) mg/kg nei limiti di legge (Reg CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti)

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| | | Valore guida | Limite |
|-------------------------|---------|--------------|-----------|
| Carica mesofila totale | ufc/g | inf. 500.000 | 1.000.000 |
| Escherichia coli | ufc/g | inf. 10 | 100 |
| Stafilococco coag. pos. | ufc/g | inf. 10 | 100 |
| Salmonella spp | in 25 g | assente | assente |
| Listeria monocytogenes | ufc/g | inf. 10 | 100 |


CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E FISICHE DEL PRODOTTO DECONGELATO

Odore: Odore di mare
Aspetto: Lucido brillante
Colore: Bianco
Consistenza: Soda

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Valori medi per 100 g)

| | |
|----------------------------|-------------------|
| Energia | 302 kJ 72 kcal |
| Grassi | 1,5 g |
| di cui acidi grassi saturi | 0,0 g |
| Carboidrati | 0,7 g |
| di cui zuccheri | 0,0 g |
| Proteine | 14 g |
| Sale | 1,5 g |

*FONTE CREA-MIPAAF ed. 2000

| | | |
|--|--|----------------------------|
|  Ferr-Ittica srl Via Newton, 4 35028 Piove di Sacco (PD) CODICE S00IN0080TK5 | Scheda tecnica | Data: 01/10/2022 Rev 02 |
| | SEPIA PULITA CONGELATA IQF 80/150 SENZA OCCHI CIUFFO PULITO PESO NETTO (<i>Sepia officinalis</i>) | Pag. 3/3 |

DICHIARAZIONE ALLERGENI (All. II Reg UE 1169/2011)

| Lista allergeni | Presenza nel prodotto | | Nome ingrediente e natura/funzione* | Possibile presenza in tracce come contaminazione crociata | |
|--|-----------------------|----|-------------------------------------|---|----|
| | SI | NO | | SI | NO |
| Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati | | X | | | X |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | | X | | X | |
| Uova e prodotti a base di uova | | X | | | X |
| Pesce e prodotti a base di pesce | | X | | X | |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | | X | | | X |
| Soia e prodotti a base di soia | | X | | | X |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) | | X | | | X |
| Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoiesis</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e prodotti derivati | | X | | | X |
| Sedano e prodotti a base di sedano | | X | | | X |
| Senape e prodotti a base di senape | | X | | | X |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | | X | | | X |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO2 | | X | | | X |
| Lupino e prodotti a base di lupino | | X | | | X |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco | X | | SEPIA | | |

Note: * natura/funzione: ingrediente, additivo, aroma, supporto, coadiuvante tecnologico, ecc.

** Adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare la cross contamination.

| | |
|--|---|
| REDAZIONE E VERIFICA Responsabile Controllo Qualità CAZZOLA Mara | APPROVAZIONE Direzione FERRARA Sandro |
|--|---|