

 Ferr-Ittica srl Via Newton, 4 35028 Piove di Sacco (PD) C10CS0050	Scheda tecnica	Date: 01/01/2023
	CALAMARI CONGELATI 50/100 g (<i>Loligo vulgaris</i>)	Rev 00
		Pag. 1/3

DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Calamari congelati in blocco.

Stabilimento di produzione: vedere etichetta

ZONA DI CATTURA: FAO 27 – Sottozona indicata in etichetta

METODO DI PRODUZIONE: PESCATO IN MARE

ATTREZZI DA PESCA: Reti da traino/sciabiche

TAGLIA: Pezzatura dai 50 ai 100 g

CODICE ALPHA 3: SQR

GLASSATURA: 0%

ISTRUZIONI D'USO

Il prodotto deve essere consumato previa adeguata cottura.

INGREDIENTI: Calamaro - mollusco

CONFEZIONAMENTO/IMBALLO/PALLETTIZZAZIONE

Caratteristiche imballo primario (confezione)

Sacchetto in polietilene contenente 2,5 kg di prodotto
Tara: 5 g tolleranza \pm 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. 2 confezioni da 2,5 kg

Pallettizzazione

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

Scatole per strato: 9

Strati per pallet: 17

Totale scatole: 153

Altezza pallet: 180 cm (compreso pallet)

ETICHETTA AMBIENTALE

IMBALLAGGIO	MATERIALE	RACCOLTA
BUSTA INTERNA	LDPE4	PLASTICA
CARTONE	PAP20	CARTA
RACCOLTA DIFFERENZIATA Verifica le disposizioni del tuo comune		

 Ferr-Ittica srl Via Newton, 4 35028 Piove di Sacco (PD) C10CS0050	Scheda tecnica	Date: 01/01/2023
	CALAMARI CONGELATI 50/100 g (<i>Loligo vulgaris</i>)	Rev 00
		Pag. 2/3

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 24 mesi.

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: Caratteristico
Consistenza: Soda

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Valori medi per 100 g di prodotto)

Energia	285 kJ 68 kcal
Grassi	1,5 g
di cui acidi grassi saturi	0,4 g
Carboidrati	0,6 g
di cui zuccheri	0,6 g
Proteine	13,1 g
Sale	1,5 g

*FONTE CREA-MIPAAF ed. 2000

 Ferr-Ittica srl Via Newton, 4 35028 Piove di Sacco (PD) C10CS0050	Scheda tecnica		Date: 01/01/2023
	CALAMARI CONGELATI 50/100 g <i>(Loligo vulgaris)</i>		Rev 00
			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
Pesce e prodotti a base di pesce		X		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 SO ₂		X			X
Lupino e prodotti a base di lupino		X			X
Molluschi e prodotti a base di mollusco	X		CALAMARO		

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	APPROVAZIONE
Responsabile Controllo Qualità CAZZOLA Mara	Direzione FERRARA Sandro