 Ferr-Ittica srl Via Newton, 4 35028 Piove di Sacco (PD) CODICE S00IN0050TK5	Scheda tecnica SEPIA PULITA CONGELATA IQF 50/100 SENZA OCCHI CIUFFO PULITO PESO NETTO (<i>Sepia officinalis</i>)	Data: 01/01/2023 Rev 01 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 50 a 100 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 di prodotto 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 S00IN0050TK5	Scheda tecnica	Data: 01/01/2023 Rev 01
	SEPIA PULITA CONGELATA IQF 50/100 SENZA OCCHI CIUFFO PULITO PESO NETTO <i>(Sepia officinalis)</i>	Pag. 2/3

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

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 di prodotto)

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	14,0 g
Sale	1,5 g

*FONTE CREA Centro di ricerca per gli alimenti e la nutrizione – Ed. 2000

 Ferr-Ittica srl Via Newton, 4 35028 Piove di Sacco (PD) CODICE S00IN0050TK5	Scheda tecnica	Data: 01/01/2023 Rev 01 Pag. 3/3
	SEPIA PULITA CONGELATA IQF 50/100 SENZA OCCHI CIUFFO PULITO PESO NETTO (<i>Sepia officinalis</i>)	

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
---	--