 <b>Ferr-Ittica srl</b> Via Newton, 4 35028 Piove di Sacco (PD) CODICE S00IN1010SK8	<b>Scheda tecnica</b>	Data: 01/01/2022 Rev 02
	<b>SEPIA PULITA 1000/2000 g SENZA OCCHI E  BECCO CONGELATA IQF PESO NETTO  (<i>Sepia officinalis</i>)</b>	Pag. 1/3

## DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Seppia pulita congelata IQF senza occhi e senza becco, ciuffo non pulito.

Stabilimento di lavorazione CE IT 871.

**ZONA DI CATTURA:** FAO 27 – sottozona indicata in etichetta, FAO34

**METODO DI PRODUZIONE:** PESCATA IN MARE

**ATTREZZI DA PESCA:** RETI DA TRAINO, SCIABICHE, DRAGHE

**LAVORAZIONE:** Il prodotto viene spellato, eviscerato, privato di occhi e becco, lavato e congelato in IQF.

**TAGLIA:** Pezzatura al netto della glassatura da 1000 g a 2000 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 8 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 8 kg peso netto

Dimensioni esterne: 490x290x220

Peso cartone: 0,598 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: 7


+ strato terminale: 5

Scatole poste sul lato in posizione verticale: 3

Totale scatole: 50

Altezza pallet: 200 cm (compreso pallet)



 <b>Ferr-Ittica srl</b> Via Newton, 4 35028 Piove di Sacco (PD) CODICE S00IN1010SK8	<b>Scheda tecnica</b>	Data: 01/01/2022 Rev 02
	<b>SEPIA PULITA 1000/2000 g SENZA OCCHI E  BECCO CONGELATA IQF PESO NETTO  (<i>Sepia officinalis</i>)</b>	

### ETICHETTA AMBIENTALE

IMBALLAGGIO	MATERIALE	RACCOLTA
SACCO	HDPE2	PLASTICA
CARTONE	PAP20	CARTA
ETICHETTA	PAP22	CARTA
<b>RACCOLTA DIFFERENZIATA</b> <b>Verifica le disposizioni del tuo comune</b>		

### 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.

### 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

Carne: Molto soda con colore bianco madreperla

Tentacoli: Saldi e molto resistenti alla trazione


Regione buccale: Biancastra

Odore: Fresco di mare

### 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 g
Sale	1,5 g

\*FONTE CREA-MIPAAF ed. 2000

 <b>Ferr-Ittica srl</b> Via Newton, 4 35028 Piove di Sacco (PD) CODICE S00IN1010SK8	<b>Scheda tecnica</b>		Data: 01/01/2022 Rev 02
	<b>SEPIA PULITA 1000/2000 g SENZA OCCHI E  BECCO CONGELATA IQF PESO NETTO  (<i>Sepia officinalis</i>)</b>		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	APPROVAZIONE
Responsabile Controllo Qualità CAZZOLA Mara	Direzione FERRARA Sandro