

 Ferr-Ittica srl Via Newton, 4 35028 Piove di Sacco (PD) CODICE T00CNGIGK8	Scheda tecnica	Data: 01/01/2022 Rev 01
	FETTUCCINE DI TOTANO GIGANTE DEL PACIFICO CONGELATE IN CASSA PESO NETTO (Dosidicus gigas)	

DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Fettuccine congelate di Totano gigante del pacifico senza pelli

Stabilimento di produzione CE IT 871.

ZONA DI CATTURA: FAO 87 – Perù

METODO DI PRODUZIONE: PESCATO IN MARE

ATTREZZI DA PESCA: AMI E PALANGARI

LAVORAZIONE: Il prodotto viene tagliato, lavato e congelato.

CODICE ALPHA 3: GIS

GLASSATURA: di protezione

ISTRUZIONI D'USO

Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato previa adeguata cottura.

INGREDIENTI: Totano gigante del pacifico - mollusco, sale

CONFEZIONAMENTO/IMBALLO/PALLETTIZZAZIONE

Caratteristiche imballo primario (confezione)

Cassette di polistirolo espanso da 2 kg di prodotto peso netto
Dimensioni: 32x23.2x6
Tara: 40g

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. 4 confezioni da 2 kg peso netto (cartone 8 kg peso netto)

Dimensioni esterne: 335x305x245

Peso cartone: 0,490 kg tolleranza +/- 12%

Pallettizzazione

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

Scatole per strato: 10

Strati per pallet: 6

Scatole poste sul lato in posizione verticale:

Totale scatole: 60

Altezza pallet: 180 cm (compreso pallet)

 Ferr-Ittica srl Via Newton, 4 35028 Piove di Sacco (PD) CODICE T00CNGIGK8	Scheda tecnica	Data: 01/01/2022 Rev 01
	FETTUCCINE DI TOTANO GIGANTE DEL PACIFICO CONGELATE IN CASSA PESO NETTO (Dosidicus gigas)	

ETICHETTA AMBIENTALE

IMBALLAGGIO	MATERIALE	RACCOLTA
CASSETTA POLISTIROLO	PS6	PLASTICA
PELLICOLA	LDPE4	PLASTICA
CARTONE	PAP20	CARTA
ETICHETTA	PAP22	CARTA
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.

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	191 kJ 45 kcal
Grassi	0,6 g
di cui acidi grassi saturi	0,2 g
Carboidrati	1,2 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	8,7 g
Sale	0,43 g

(*) FONTE: ANALISI ESEGUITE DA LABORATORIO ACCREDITATO

 Ferr-Ittica srl Via Newton, 4 35028 Piove di Sacco (PD) CODICE T00CNGIGK8	Scheda tecnica		Data: 01/01/2022 Rev 01
	FETTUCCINE DI TOTANO GIGANTE DEL PACIFICO CONGELATE IN CASSA PESO NETTO <i>(Dosidicus gigas)</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		Totano gigante del pacifico		

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