

SCHEDA TECNICA	Emesso il 13/07/2023	Pag. 1
Polpa di Helix adanensis carne chiara calibro 5/7 g IQF in sacco		Cod. articolo CARNEADA5/7IQF

Denominazione di vendita	Polpa di Helix Adanensis calibro 5/7 g in sacco	
Codice prodotto	7278	
Denominazione commerciale	Polpa di Helix Adanensis calibro 5/7 g in sacco	
Marchio	Lumacheria Italiana	
Origine	EXTRA UE	
Prodotto sterilizzato <input type="checkbox"/> - prodotto pastorizzato <input type="checkbox"/> - confezionato in ATP <input type="checkbox"/> - surgelato <input checked="" type="checkbox"/>		Linea: selezion e
Prodotto congelato <input type="checkbox"/> - prodotto decongelato <input type="checkbox"/> - prodotto riconfezionato <input type="checkbox"/> - IQF <input checked="" type="checkbox"/>		



1. INGREDIENTI: Carne di **Lumaca*** Helix Adanensis (100%).
***contiene molluschi: la lumaca è un mollusco.**
2. CARATTERISTICA DEL PRODOTTO:
Carne di lumaca surgelata di prima scelta pronta da lessare.
Prodotto da consumarsi previa cottura
3. MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO:
conservare a -18°C in congelatore ***. Una volta scongelato non ricongelare il prodotto
4. MODALITA' DI PREPARAZIONE:
Versare il contenuto in una pentola, lessare lentamente per 120/150 min con l'eventuale aggiunta di aromi e preparare secondo la ricetta preferita.
5. TERMINE DI CONSERVAZIONE (TMC: da consumarsi preferibilmente entro il) : GG/MM/AAAA
Vita totale del prodotto: 3 anni
6. Identificazione del lotto: Lotto xxxxx
Data di surgelamento: GG/MM/AAAA
Data di confezionamento: GG/MM/AAAA


SCHEDA TECNICA	Emesso il 13/07/2023	Pag. 2
	Polpa di <i>Helix adanensis</i> carne chiara calibro 5/7 g IQF in sacco	
		Cod. articolo CARNEADA5/7IQF

<p>6. CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Valori medi per 100 g di prodotto</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia</td> <td>284 kJ – 67 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>1,7 g</td> </tr> <tr> <td>di cui acidi grassi saturi</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>13 g</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>0,35 g</td> </tr> </tbody> </table>	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		Valori medi per 100 g di prodotto		Energia	284 kJ – 67 kcal	Grassi	1,7 g	di cui acidi grassi saturi	0 g	Carboidrati	0 g	di cui zuccheri	0 g	Fibre	0 g	Proteine	13 g	Sale	0,35 g	<p>7. ALLERGENI: Contiene allergeni: Molluschi e prodotti a base di molluschi</p> <p>8. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Descrizione</th> <th>Norma</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Escherichia coli</i> UFC/g</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria m.</i></td> <td>Assente in 25 g</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella sp.</i></td> <td>Assente in 25 g</td> </tr> <tr> <td><i>Microrganismi mesofili aerobi</i></td> <td><1000 UFC/g se matrice cotta m = 500.000 UFC/g M= 5.000.000 UFC/g Se matrice cruda (come da FDA e EPA Safety levels in reg. & guid. (2011))</td> </tr> <tr> <td><i>Stafilococco aureo e coagulasi pos.</i></td> <td>< 100 UFC/g</td> </tr> </tbody> </table>	Descrizione	Norma	<i>Escherichia coli</i> UFC/g	<10	<i>Listeria m.</i>	Assente in 25 g	<i>Salmonella sp.</i>	Assente in 25 g	<i>Microrganismi mesofili aerobi</i>	<1000 UFC/g se matrice cotta m = 500.000 UFC/g M= 5.000.000 UFC/g Se matrice cruda (come da FDA e EPA Safety levels in reg. & guid. (2011))	<i>Stafilococco aureo e coagulasi pos.</i>	< 100 UFC/g
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI																																	
Valori medi per 100 g di prodotto																																	
Energia	284 kJ – 67 kcal																																
Grassi	1,7 g																																
di cui acidi grassi saturi	0 g																																
Carboidrati	0 g																																
di cui zuccheri	0 g																																
Fibre	0 g																																
Proteine	13 g																																
Sale	0,35 g																																
Descrizione	Norma																																
<i>Escherichia coli</i> UFC/g	<10																																
<i>Listeria m.</i>	Assente in 25 g																																
<i>Salmonella sp.</i>	Assente in 25 g																																
<i>Microrganismi mesofili aerobi</i>	<1000 UFC/g se matrice cotta m = 500.000 UFC/g M= 5.000.000 UFC/g Se matrice cruda (come da FDA e EPA Safety levels in reg. & guid. (2011))																																
<i>Stafilococco aureo e coagulasi pos.</i>	< 100 UFC/g																																



9. TIPO DI CONFEZIONE UNITA' DI VENDITA:

Sacchetto da 1000g

10. Indicazioni di smaltimento contenitore: Per decreto Legislativo n 116 del 03/09/2020

Lumacheria Italiana per l'ambiente			
SIMBOLO		COS'E'	DOVE VA
	Carta	Carta (etichetta)	* Raccolta carta

SCHEDA TECNICA	Emesso il 13/07/2023	Pag. 3
Polpa di Helix adanensis carne chiara calibro 5/7 g IQF in sacco		Cod. articolo CARNEADA5/7IQF

	Polietilene	Plastica (sacchetto)	* Raccolta plastica
* Verifica le disposizioni del Comune per lo smaltimento dei rifiuti			
11. DIMENSIONE UNITA' DI VENDITA: Dimensione in sacchetto cm 35 x cm 35 x h cm 8			
12. PESO UNITA' DI VENDITA Peso netto: 1000g			
13. TIPO IMBALLO: Cartone		14. DIMENSIONE IMBALLO	
		larghezza cm 49 x profondità cm 32 x altezza cm 26 peso lordo : kg 18	
15. PALLETTIZZAZIONE per 12 sacchetti			
CODICE EAN	8050534077278		
Ean cartone	8050534077384		
Peso confezione	1000 g		
Confezioni per collo	12		
Colli per strato	5		
Strati per pedana	6		
Colli per pedana	30		
Confezioni per pedana	360		

15.DATI LOGISTICI

Dimensioni massime del pallet carico: larghezza pedana : cm 80; lunghezza pedana: cm 120; altezza max pedana: cm 150.

DICHIARAZIONE OGM

Nello stabilimento non si utilizzano ingredienti derivanti da OGM

DICHIARAZIONE HACCP

L'Azienda opera secondo un proprio sistema HACCP, si garantisce la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni al Reg. CE 852/2004.

VALORI NUTRIZIONALI: *Ottenuti conformemente al "regolamento CEE/UE 25 ottobre 2011, n 1169" art 31 comma 4 lettere c e d*