

Ferr-Ittica srl Via Newton, 4 35028 Piove di Sacco (PD)	Scheda tecnica	Data: 02/01/2019 Rev 01
	SEPPIA PULITA CONGELATA IQF 1000/2000 <i>(Sepia officinalis)</i>	
CODICE S00IL1010GL20		

DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Seppia pulita congelata IQF.

Stabilimento di produzione CE IT 871.

ZONA DI CATTURA: FAO 27

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 1000 a 2000 g

CODICE ALPHA 3: CTC

GLASSATURA: 20%

ISTRUZIONI D'USO

Il prodotto deve essere consumato previa adeguata cottura.

INGREDIENTI: Seppia (*sepia officinalis*) - **mollusco**, sale

CONFEZIONAMENTO/IMBALLO/PALLETTIZZAZIONE

7.1 Caratteristiche imballo primario (confezione)

Sacchetto in polietilene contenente 10 kg di prodotto
Dimensioni: 55 + 16 + 16 x 71cm – Spessore 20 micron
Tara : 24g Tolleranza ± 5%

7.2 Caratteristiche imballo secondario (cartone)

Scatola in cartone contenente n. 1 confezioni da 10 kg

Dimensioni esterne: 440x300x250

Peso cartone: 0,610 kg tolleranza +/- 12%

7.3 Pallettizzazione

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

Scatole per strato:	5
Strati per pallet:	7
Scatole poste sul lato in posizione verticale:	10
Totale scatole:	45
Altezza pallet:	195 cm (compreso pallet)



Ferr-Ittica srl Via Newton, 4 35028 Piove di Sacco (PD)	Scheda tecnica	Data: 02/01/2019 Rev 01
	SEPPIA PULITA CONGELATA IQF 1000/2000 <i>(Sepia officinalis)</i>	
CODICE S00IL1010GL20		

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 fine 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	MPN/g	inf. 11	11-110

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E FISICHE DEL PRODOTTO DECONGELATO

Odore: Odore di mare
Aspetto: Lucido brillante
Colore: Bianco
Consistenza: Soda

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100 g di parte edibile) *

Energia		kJ	302	kcal	72
Grassi		g	1,5		
di cui acidi grassi saturi		g	0,0		
Carboidrati		g	0,7		
di cui zuccheri		g	0,0		
Proteine		g	14,0		
Sale		g	1,5		

*FONTE CREA Centro di ricerca per gli alimenti e la nutrizione

Ferr-Ittica srl Via Newton, 4 35028 Piove di Sacco (PD)	Scheda tecnica	Data: 02/01/2019 Rev 01
	SEPPIA PULITA CONGELATA IQF 1000/2000 <i>(Sepia officinalis)</i>	
CODICE S00IL1010GL20		

DICHIARAZIONE ALLERGENI (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		SEPPIA		

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