

"COMAVICOLA" I 9 5 6	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. 02 del 28/06/2022
	INSALATA DI MARE CON POLPO CONGELATA FISH ATELIER	

CODICE PRODOTTO	DENOMINAZIONE PRODOTTO	MARCHIO	CODICE EAN
208601	INSALATA DI MARE CON POLPO CONGELATA	FISH ATELIER	8050030871394

Descrizione prodotto	Insalata di mare con polpo.		
Ingredienti	Calamaro indopacifico (<i>Uroteuthis duvauceli</i>) scottato, acqua, sale, antiossidanti: acido citrico E330, citrato di sodio E331, pescato con reti da traino in Oceano Indiano occidentale FAO 51; Cozza cilena (<i>Mytilus chilensis</i>) cotta e sgusciata, allevate in Cile, Vongola del Pacifico (<i>Paphia textile</i>) cotta e sgusciata, pescate con draghe in Oceano Pacifico Centro occidentale FAO 71, Polpo indopacifico (18%), scottato (<i>Octopus membranaceus</i>), acqua, correttore di acidità E331, antiossidanti E223, E220, pescato con reti da traino in Oceano Indiano Orientale (FAO 57), Polpo (min. 12%) (<i>Octopus vulgaris</i>) cotto, pescato con ami e palangari in Oceano Pacifico Centro Occidentale (FAO 71), sale, Gambero indopacifico (<i>Metapenaeus spp.</i>) scottato e sgusciato, acqua, sale, antiossidanti: acido citrico E330, E331 pescato con reti da traino in Oceano Indiano Occidentale (FAO 51)		
Peso:	Peso netto:	Pezzzatura:	Numero di pezzi per confezione:
//	800g	//	//

DESCRIZIONE	
Denominazione ufficiale in lingua italiana	Insalata di mare con polpo congelata
Denominazione scientifica	Calamaro indopacifico (<i>Uroteuthis duvauceli</i>), Cozza cilena (<i>Mytilus chilensis</i>), Vongola del Pacifico (<i>Paphia textile</i>), Polpo indopacifico (<i>octopus membranaceus</i>) Polpo (<i>Octopus vulgaris</i>), Gambero indopacifico (<i>Metapenaeus spp.</i>)
Origine con eventuale divisione e sottozona	Vedi elenco ingredienti
Metodo di pesca	Vedere elenco ingredienti
Attrezzo di pesca	Vedi elenco ingredienti
Glassatura	//
Temperatura di stoccaggio al cuore del prodotto	-18°C o inferiore
Termine minimo di conservazione	24 mesi

"COMAVICOLA" I 9 5 6	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. 02 del 28/06/2022
	INSALATA DI MARE CON POLPO CONGELATA FISH ATELIER	

Presenza di OGM	NO	Se sì quali:	
Presenza di allergeni	SI	Se sì quali	Molluschi e Crostacei, può contenere tracce di solfiti, pesce, uova, soia, glutine, latte, frutta a guscio.
Informazioni sull'etichetta	Etichettatura secondo normativa vigente		
Modalità di conservazione e preparazione	Conservare a -18 °C, secondo quanto indicato sulla confezione. Lasciare scongelare in frigorifero dopo averlo tolto dalla busta e posizionato in un contenitore di adeguate dimensioni in modo che l'acqua di scongelamento non resti a contatto con il prodotto, asciugare con carta assorbente e utilizzare successivamente previa cottura come un prodotto fresco. Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato, ma conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore. Versare il prodotto congelato in una pentola di acqua fredda, portare a bollore e cuocere per 10 minuti, scolare il prodotto e condire a piacere con olio, sale, pepe e limone.		
Modalità di consumo	Consumare previa cottura		
Modalità di riciclaggio imballi	primario	Pet- (1)	secondario Cartone (1)
Certificazioni di qualità	IFS/BRC		
Certificazioni di sostenibilità ambientale	//		
Certificazioni MOCA	Il materiale di confezionamento primario risulta idoneo al contatto con gli alimenti in conformità alle normative vigenti		
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto dove previsti	Energia	kJ 358	kcal 86
	Grassi	1,2 g	
	Di cui acidi grassi saturi	0,4 g	
	Carboidrati	0,6 g	
	Di cui zuccheri	0,1 g	
	Proteine	16 g	
	Sale	0,7 g	

CARATTERISTICHE DI IMBALLAGGIO E PALETTIZZAZIONE			
Imballaggio primario		Imballaggio secondario	
Tipologia	Pellicola termoretraibile	Tipologia	Cartone

"COMAVICOLA" I 9 5 6	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. 02 del 28/06/2022
	INSALATA DI MARE CON POLPO CONGELATA FISH ATELIER	

Materiale	Polietilene	Materiale	Cartone
Dimensioni	24,5 X 31 cm.	Dimensioni	16 x 29 x 39 cm.

Peso netto unità di vendita		Unità di vendita per cartone	Peso
800 g		6	4,8 kg
Codice EAN unità di vendita	8050030871394	Codice EAN cartone	(01) 18050030871391

N° di cartoni per strato	N° di strati per pallet	N° di cartoni per pallet	N° di unità di vendita per pallet	Protezione del pallet	Dimensioni pallet
8	10	80	480	Film protettivo estensibile	Euro pallet 80 x 120

Ogni confezione e cartone vengono sottoposti a controllo con metal detector

RICICLAGGIO

IMBALLI

(1) Verificare sempre le disposizioni in materia di riciclaggio rifiuti emesse dal proprio Comune

SICUREZZA ALIMENTARE

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Parametri	Valori guida
Cadmio (mg/kg)	0.3
Piombo (mg/kg)	1.0
Mercurio (mg/kg)	0.5

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Valori guida	Soglia di attenzione	Rifiuto
Carica batterica totale (ufc/g)	< 100000	100000– 1000000	> 1000000
Coliformi Totali (ufc/g)	< 100	100 – 1000	> 1000
E.coli (ufc/g)	< 10	10 – 100	> 100
Staffilococchi coag +	< 100	100 – 1000	> 1000
Listeria monocitogenes	<11	11 – 110	< 110

"COMAVICOLA" I 9 5 6	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. 02 del 28/06/2022
	INSALATA DI MARE CON POLPO CONGELATA FISH ATELIER	

in 25 g			
Salmonella spp.in 25 g	assente	—	—

ALLERGENI (Secondo Reg. Ce 1169/20011)

Allergeni	Presenza	Tracce
Cereali e prodotti derivati *		x
Crostacei e prodotti a base di crostacei	X	
Uova e prodotti a base di uova		x
Pesce e prodotti a base di pesce		x
Arachidi e prodotti a base di arachidi		
Soia e prodotti a base di soia		x
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		x
Frutta a guscio**		x
Sedano e prodotti a base di sedano		
Senape e prodotti a base di senape		
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		
Anidride solforosa e solfiti***	X	
Lupini e prodotti a base di lupini		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	X	

* contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)

** mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoensis*-Wangenh-K.Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati

*** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi in SO₂ nel prodotto finito

TRACCIABILITA'

Ogni confezione del prodotto è identificata da un numero di lotto che corrisponde alla data di lavorazione/congelamento.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Colore, aspetto e sapore caratteristico del prodotto.

"COMAVICOLA" 1956	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. 02 del 28/06/2022
	INSALATA DI MARE CON POLPO CONGELATA FISH ATELIER	

IMMAGINE

