


	SCHEDA TECNICA MOD.03/2021	DATA CREAZIONE: 20/09/2018 ULTIMA REVISIONE: 24/01/2022	Pagina 1 di 3
	FILONE DI POLPO PER CARPACCIO - PREPARAZIONE ALIMENTARE A BASE DI POLPO COTTO		


DENOMINAZIONE PRODOTTO	FILONE DI POLPO PER CARPACCIO - PREPARAZIONE ALIMENTARE A BASE DI POLPO COTTO	
CODICE ARTICOLO	550022	
LINEA PRODOTTO	FILONE CONFEZIONATO IN BUDELLO PLASTICO SOTTOVUOTO CON CLIP DI ALLUMINIO	
IMBALLO e LOGISTICA	imballo primario: budello plastico codice materiale: 07-OTHER chiuso con 2 clip di alluminio codice materiale: 41-ALU misure: L 200 mm x Ø 120 mm imballo secondario: scatola di cartone codice materiale: 21-PAP , peso 87 grammi misure: L 220 mm x h 115 mm x P 110 mm	
ETICHETTATURA	-Denominazione Prodotto -Numero Autorizzazione CE -Lista Ingredienti -Dichiarazione nutrizionale -Peso netto -Modalità di conservazione -N. lotto – Data Scadenza -Ragione Sociale produttore o distributore -Codice EAN	
EAN13	2262911	
EAN128	(01)98033219242102(15)SCADENZA(3103)PESO(10)LOTTO	
CODICE DOGANALE	1605 5500 00	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	CONSERVARE TRA 0°C e +4°C; DOPO L'APERTURA CONSERVARE ALLA MEDESIMA TEMPERATURA E CONSUMARE ENTRO 4 GIORNI	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	-Odore Tipico e gradevole -Sapore tipico di Polpo cotto e marinato -Colore prevalentemente viola -Assenza di sostanze estranee
INGREDIENTI	POLPO messicano cotto (<i>Octopus maya</i>) pescato zona Fao 31 in Atlantico centro-occidentale 98%, sale, aceto di vino.
METODO DI PESCA	Pescato con ami e palangari
ORIGINE	Messico
VALORI NUTRIZIONALI INDICATIVI Per 100 g	Energia 329 kJ / 78 kcal; Grassi 1,0 g di cui acidi grassi saturi 0,5 g; Carboidrati 2,2 g di cui zuccheri 0,5 g; Proteine 15,0 g; Sale 1,4 g.
CONSIGLI DI UTILIZZO	prodotto destinato alla lavorazione, si consiglia di affettare tra -2° e -5°C
GARANZIE SULL'ASSENZA DI PARASSITI NEI PRODOTTI ITTICI	Il prodotto è stato sottoposto ad un trattamento termico superiore a 70°C a cuore.
SHELF LIFE	Al prodotto viene assegnata una scadenza di 60 giorni dalla data di Produzione, a condizione che lo stesso venga conservato ad una temperatura tra 0°C e +4°C nella confezione integra.

	SCHEDA TECNICA MOD.03/2021	DATA CREAZIONE: 20/09/2018 ULTIMA REVISIONE: 24/01/2022	Pagina 1 di 3
	FILONE DI POLPO PER CARPACCIO - PREPARAZIONE ALIMENTARE A BASE DI POLPO COTTO		

ANALISI SVOLTE ENTRO 48 ORE DAL CONFEZIONAMENTO		
ANALISI MICROBIOLOGICA	UNITA' DI MISURA	VALORE
Microrganismi a 30°C.	UFC/g	< 100.000
Coliformi Totali	UFC/g	Assente
Escherichia Coli	UFC/g	< 10
Salmonella	Assente/presente/25g	Assente
Staphylococcus Aureus	UFC/g	< 10
Listeria Monocytogenes	Assente/presente/25g	Assente
pH		6,20 +/- 0,2

ALLERGENI			
Dichiarazione allergeni secondo le Direttive 2003/89 e 2006/142 CE e successive modifiche			
ALLERGENI	PRESENZA IN RICETTA	PRESENZA IN FABBRICA (anche da altre MP)	POSSIBILE CROSS CONTAMINATION
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut, o loro ceppi ibridi)	NO	SI	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	SI	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	SI	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO	NO
Frutta a guscio, mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaciù, noci pecan, noci di Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg espressi come so2 nel prodotto finito	NO	SI	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	SI		

	SCHEDA TECNICA MOD.03/2021	DATA CREAZIONE: 20/09/2018 ULTIMA REVISIONE: 24/01/2022	Pagina 1 di 3
	FILONE DI POLPO PER CARPACCIO - PREPARAZIONE ALIMENTARE A BASE DI POLPO COTTO		

DICHIARAZIONI
HACCP
Gastronomica Mediterranea s.r.l. garantisce l'applicazione del sistema di Autocontrollo in ottemperanza dei regolamenti CE n. 852/2004, 853/2004 sez. VII, VIII e successive modifiche.
ETICHETTATURA
Il prodotto viene etichettato rispettando il Regolamento UE 1169/2011
ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI
Il prodotto è OGM FREE secondo i Regolamenti CE 1829/2003, 1830/2003
COLORANTI ARTIFICIALI
Non è previsto l'utilizzo di coloranti artificiali
CONFORMITA' DEGLI IMBALLI PRIMARI
Gli imballi primari utilizzati per il confezionamento del prodotto sono idonei al contatto con gli alimenti