



Scheda tecnica AT250

Prodotto surgelato al naturale

ALICI TRONCHETTO "iPescaOri" decapitate, eviscerate e surgelate al naturale
Collo 2 Kg – 8 vaschette da 250 g



1. CODICE COLLO: ALI258 – PESO NETTO 2 Kg
CODICE ARTICOLO: ALI250 – PESO NETTO 250g

2. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO E RELATIVE TECNICHE DI PRODUZIONE

Le Alici appena pescate, vengono sottoposte ad una attenta lavorazione attraverso una cernita manuale e un accurato lavaggio esterno. Successivamente esse vengono decapitate, eviscerate e mondate. Infine rilavate, confezionate manualmente e surgelate senza alcuna aggiunta di conservanti e/o glassatura. Imballate ed immagazzinate alla temperatura controllata di -18°/-20° C. Il prodotto si presenta all'uso, consumo tal quale o preparazione enogastronomica. Polpa morbida grazie alla frollatura ricevuta in fase di surgelazione.

3. INGREDIENTI

ALICI (*Engraulis encrasicolus*) codice alfa 3: ANE, pescate nel Mare Mediterraneo centrale (Mar Adriatico - zona FAO 37.2.1). Prodotto pescato con reti da traino o reti da circuizione/ raccolta (OTB).

4. ISTRUZIONI E DESTINAZIONE D'USO

Scongelare il prodotto prima dell'utilizzo. Prima della preparazione si consiglia di risciacquare e controllare il prodotto. Sistemare le alici sulla griglia o piastra di cottura, ungere con poco olio e aggiungere sale e pepe a piacere. Cuocerei per 5 minuti e servire calde.
Ottime anche da preparare marinate o fritte.

5. MODALITA' DI TRASPORTO E CONSERVAZIONE

Il prodotto deve essere conservato a temperatura $\leq -18^{\circ}$ C.

Una volta scongelato non ricongelare, conservare in frigorifero a 0-4°C e consumare entro le 24 ore.

6. TMC
24 mesi

7. CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO E GRAMMATURA

Vaschetta in PP (Polipropilene) peso netto 250 g.

Il prodotto è pronto per l'uso ed è disponibile in vaschetta PP (Polipropilene) chiusa con film termosaldato contenente 250 grammi di prodotto.

Il tutto imballato in cartoni contenente 8 u.v. per collo.

8. CARATTERISTICHE IMBALLO E PALLETIZZAZIONE

Unità vendita – vaschetta in PP B5H30	Codice a barre EAN-13: 8056590971178
Collo – cartone contenente 8 unità vendita	Codice a barre EAN-13: 8056590971185
Misure vaschetta in PP BLOCK B5H30	cm 232 x 14,6 x 3
Misure collo	cm 31 x 24,5 x 14,5
Misure euro pallet	cm 120 x 80
Pallettizzazione	Base 11 colli x 8 mani – h cm 131
Numero colli per pallet	N. 88
Kilogrammi totali per pallet	704 pz/ 176 Kg

9. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore	Tipico odore marino delicato e gradevole
Colore	Dorso con sfumature azzurro-verdi con scaglie argentee, interno rosato
Sapore	Tipico sapore marino
Aspetto	Corpo affusolato
Consistenza	Polpa soda

10. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI DEL PRODOTTO

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto edibile.

Valore energetico	548 Kj – 131 Kcal
Proteine	20,35 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Grassi	4,84 g
di cui acidi grassi saturi	1,28 g
Sale	0,104 g

11. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Limiti massimi approvati in piano analisi di autocontrollo per molluschi bivalvi surgelati

ACCERTAMENTO	LIMITI	NORMA DI RIFERIMENTO
CBT	10.000 UFC/g	Criterio non normato da limiti cogenti
E. Coli	100 UFC/g	Criteri non normati da limiti vigenti, desunti da Accordo Stato Regioni
Salmonella su 5 u.c. (parametro di sicurezza alimentare)	Assenza in 25 g	10.11.16 – Linee guida controllo ufficiale ai sensi Reg. 882/04 e
Strafilococchi coagulasi positivi	100 UFC/g	854/04

12. ALLERGENI E OGM

Pesce. Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche altro **pesce, crostacei e molluschi.**

13. ETICHETTATURA

Le informazioni fornite sono conformi a quanto previsto dalla normativa vigente (Reg UE 1169/11, Reg CE 1379/13 e relative s.m.i.)

- Denominazione
- Paese d'origine o luogo di provenienza
- Ingredienti
- Caratteristiche di confezionamento (formato/peso)
- Termine minimo di consumazione (TMC) o data di scadenza prodotto;
- Allergeni contenuti e possibili allergeni contaminanti
- Parametri microbiologici e limiti critici
- Tabella nutrizionale
- Modalità di conservazione
- Modalità d'impiego
- Ragione sociale e indirizzo del produttore

14. PRINCIPALI RIFERIMENTI NORMATIVI

L'azienda OP Bivalvia ha implementato un sistema di autocontrollo igienico-sanitario basato sui principi dell'HACCP, in conformità ai Regg CE 852/04 (igiene degli alimenti) e 853/04 (igiene degli alimenti di origine animale), nonché un sistema di rintracciabilità conforme al Reg CE 178/02.

Prodotto e confezionato presso lo stabilimento con Approval Number – IT P5R5A CE

REV 03 DEL 31.01.2022 LA PRESENTE ANNULLA E SOSTITUISCE LE PRECEDENTI

Organizzazione di Produttori di Molluschi Bivalvi del Mare Veneto Soc. Coop.

Sede Legale: via Torino 186 - 30172 Mestre (VE)

Stab. Sede Amm.va: via Traghete, 68/C1 - 30021 Caorle (VE) www.ipescaori.it

Tel. 0421.82206 – email info@opbivalvia.it

Nr. R.E.A. 315310 – Registro Imprese di Venezia, C.F. e P.I.: 03525260273

APPROVAL NUMBER: CE IT P5R5A