



Scheda tecnica CAL500

Prodotto gelo al naturale

CALAMARI NOSTRANI "iPescaOri" surgelati al naturale
Collo 3 Kg – 6 vaschette da 500 g



1. CODICE COLLO: CALA506 – PESO NETTO 3 Kg
CODICE ARTICOLO: CALA500 - PESO NETTO 500 g

2. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO E RELATIVE TECNICHE DI PRODUZIONE

I calamari nostrani appena pescati, vengono subito trasferiti con mezzi idonei al Centro di Spedizione Molluschi (CSM) sito in Caorle (VE). Qui i calamari, dopo i controlli di qualità, vengono controllati, selezionati, lavati esternamente e posti direttamente nella loro confezione al naturale (nero d'inchiostro compreso). Successivamente surgelati senza alcuna aggiunta di conservanti e/o glassatura, imballati e stoccati in cella BT alla temperatura controllata di -18°/-20° C.

3. INGREDIENTI

CALAMARI (*Loligo Vulgaris*) codice alfa 3: SQR - pescate nel Mar Mediterraneo centrale (Mar Adriatico - zona FAO 37.2.1). Prodotto pescato con reti da traino (OTB).

4. ISTRUZIONI E DESTINAZIONE D'USO

Da consumarsi previa cottura. Scongela il prodotto prima dell'utilizzo. Per la pulizia dei calamari si consiglia di procedere sciacquando accuratamente sotto acqua fredda corrente e rimuovere anche l'osso presente all'interno, occhi e becco, svuotando accuratamente la sacca da tutte le interiora.

Preparazione alla griglia: scaldare e ungere una piastra con dell'olio. Non appena questa sarà calda, disporvi i calamari. Condire con sale, pepe, olio extravergine di oliva a piacere. Cuocere per circa 10 minuti (in base al tipo di piastra) girando i calamari gradatamente. Trasferire su un piatto e servire caldo. I calamari possono essere preparati anche al forno con ripieno.

5. MODALITA' DI TRASPORTO E CONSERVAZIONE

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

Una volta scongelato non ricongelare, conservare in frigorifero a $0-4^{\circ}\text{C}$ e consumare entro le 24 ore.

6. TMC

24 mesi

7. CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO E GRAMMATURA

Vaschetta peso netto 500 g (10 – 16 pz)

Il prodotto è pronto per l'uso ed è disponibile in vaschetta in PP chiusa con film termosaldato contenente 500 grammi di prodotto.

Il tutto imballato in cartoni contenente 6 u.v. per collo.

8. CARATTERISTICHE IMBALLO E PALLETIZZAZIONE

Unità vendita – vaschetta in PP B5H42	Codice a barre EAN-13: 8056590971345
Collo - cartone contenente 6 vaschette	Codice a barre EAN-13: 8056590971352
Misure vaschetta in PP BLOCK B5 H42	cm 23,2 x 14,6 x 4,2
Misure collo	cm 31 x 24,5 x 14,5
Misure euro pallet	cm 120 x 80
Palletizzazione	Base 11 colli x 8 mani – h cm 131
Unità di vendita per pallet –	N. 88
Kilogrammi totali di vendita per pallet	528 Pz/ 264 Kg

9. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore	Odore marino caratteristico
Colore	Rosa-grigio chiaro tendente al biancastro
Sapore	Sapore marino
Aspetto	Forma allungata e affusolata, testa con gli occhi posti ai lati, bocca e tentacoli
Consistenza	Mordida

10. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI DEL PRODOTTO

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto edibile.

Valore energetico	385 Kj – 92 Kcal
Proteine	15,58 g
Carboidrati	3,08 g di cui zuccheri 0 g
Grassi	1,38 g di cui acidi grassi saturi 0,357 g
Fibra	0 g
Sale	0,044 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 10.11.16 – Linee guida controllo ufficiale ai sensi Reg. 882/04 e 854/04
Salmonella su 5 u.c. (parametro di sicurezza alimentare)	Assenza in 25 g	
Strafilococchi coagulasi positivi	100 UFC/g	

12. ALLERGENI

Molluschi. Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche **pesce, crostacei** e altri **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 02 DEL 04.01.2021 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