



Scheda tecnica CBMG20

Prodotto surgelato al naturale

CANESTRELLI BIANCHI "iPescaOri" mezzo guscio surgelati al naturale
Collo 1,6 kg – 8 vaschette da 200g



1. CODICE COLLO: CANBIMG208 – PESO NETTO 1,6 Kg
CODICE ARTICOLO: CANBIMG200 – PESO NETTO 200 g

2. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO E RELATIVE TECNICHE DI PRODUZIONE

I canestrelli bianchi appena pescati, vengono controllati, selezionati con cernita manuale, de-sabbiati e accuratamente lavati. Successivamente essi vengono sgusciati, privati del mezzo guscio ed, infine, rilavati accuratamente per eliminare i residui di sabbia, confezionati e surgelati senza alcuna aggiunta di conservanti e/o glassatura. Imballati e stoccati in cella BT alla temperatura controllata di -18°/-20° C.

Il prodotto si presenta pronto all'uso per la preparazione gastronomica.

3. INGREDIENTI

CANESTRELLI (*Flexopecten spp*) mezzo guscio, pescati in Italia nel Mar Mediterraneo centrale (Mar Adriatico - zona FAO 37.2.1). Prodotto pescato con reti da traino (OTB).

4. ISTRUZIONI E DESTINAZIONE D'USO

Per un risultato ottimale si consiglia di utilizzare il prodotto ancora surgelato. I canestrelli, si possono consumare ponendoli in una piastra di cottura scaldata a fiamma viva (oppure al forno a 180°). Condire con olio extravergine di oliva, sale e pepe a piacere, cuocere per 6/8 minuti e servire caldo. Ottimi da consumare anche gratinati al forno, oppure sgusciati anche come base per condire paste o risotti.

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 200 g.

Il prodotto è pronto per l'uso ed è disponibile in vaschetta PP (Polipropilene) chiusa con film termosaldato contenente 200 grammi di prodotto.

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

8. CARATTERISTICHE IMBALLO E PALLETIZZAZIONE

Unità vendita – vaschetta PP B5H30	Codice a barre EAN-13: 8056590971307
Collo – cartone contenente 8 unità vendita	Codice a barre EAN-13: 8056590971291
Misure vaschetta PP B5H30	cm 23,2 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	Odore marino caratteristico
Colore	Biancastro tendente all'arancio-violaceo
Sapore	Sapore marino lievemente dolciastro
Aspetto	Mollusco bivalve tondeggiate dai gusci striati
Consistenza	Soda, non stopposa

10. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI DEL PRODOTTO

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto edibile.

Energia	288 Kj – 69 Kcal
Grassi	0 g
Di cui acidi saturi	0 g
Carboidrati	3 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	12 g
Sale	0,98 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
Stafilococchi coagulasi positivi	100 UFC/g	854/04

12. ALLERGENI E OGM

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 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