



Scheda tecnica CBMG500

Prodotto surgelato al naturale

CANESTRELLI BIANCHI NOSTRANI "iPescaOri" mezzo guscio surgelati al naturale
Collo 3 kg – 6 vaschette da 500 g



1. CODICE COLLO: CANBIMG506 – PESO NETTO 3 Kg
CODICE ARTICOLO: CANBIMG500 – PESO NETTO 500 G

DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO E RELATIVE TECNICHE DI PRODUZIONE

I canestrelli bianchi appena pescati, vengono lavati sotto acqua corrente, sguosciati e privati del mezzo guscio. Successivamente mondati e rilavati accuratamente per eliminare i residui di sabbia. Infine, confezionati a strati con velina alimentare interposta per un facile prelievo all'utilizzo 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.

2. 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).

3. 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 sguosciati anche come base per condire paste o risotti.

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 DELLA DATA DI PRODUZIONE

24 mesi

7. CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO E GRAMMATURA

Astuccio stampato in 5 lingue IT-EN-FR-DE-ES – peso netto 500 g

Il prodotto è pronto all'uso e disponibile in astuccio. All'interno dello stesso è inserita una vaschetta in PP (Polipropilene) chiusa con film termosaldato contenente 500 grammi di prodotto.

Il tutto imballato in cartoni contenenti 6 astucci per collo.

8. CARATTERISTICHE IMBALLO E PALLETIZZAZIONE

Unità vendita – astuccio stampato	Codice a barre EAN-13: 8056590970904
Collo: cartone contenente 6 vaschette	Codice a barre EAN-13: 8056590970911
Misure astuccio stampato	cm 23,5 x 14,8 x 6
Misure collo	cm 31 x 25,5 x 20
Misure euro pallet	cm 120 x 80
Pallettizzazione	Base 11 colli x 8 mani - h cm 175
Unità vendita per pallet	N. 88
Kilogrammi totali per pallet	528 pz/ 264 Kg

9. CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

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
Strafilococchi 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