



Scheda tecnica CAPSA1

Prodotto surgelato al naturale

CAPELANTE NOSTRANE "iPescaOri" mezzo guscio surgelate al naturale
Collo – 2 vaschette da 1000 g



1. CODICE COLLO: CAPNOMG2 - PESO NETTO 2 Kg
CODICE ARTICOLO: CAPNOMG - PESO NETTO 1000 g (18-20 pz ca.)

2. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO E RELATIVE TECNICHE DI PRODUZIONE

Le capesante nostrane appena pescate, vengono subito trasferite con mezzi idonei al Centro di trasformazione sito in Caorle (VE). Vengono subito lavate sotto acqua corrente, pulite dalla sabbia e private del mezzo guscio. Successivamente vengono mondare e rilavate accuratamente. Successivamente confezionate in vaschette e surgelate senza alcuna aggiunta di conservanti e/o glassatura. Infine, imballate e stoccate in cella BT alla temperatura controllata di -18°/-20° C. Il prodotto si presenta pronto all'uso per la preparazione gastronomica.

3. INGREDIENTI

CAPASANTE (*Pecten jacobaeus*) mezzo guscio, codice Alfa 3: SJA, pescate in Italia nel Mar Mediterraneo centrale (Mar Adriatico - zona FAO 37.2.1). Prodotto pescato con sfogliare-rapidi (TBB).

4. ISTRUZIONI E DESTINAZIONE D'USO

Per un risultato ottimale si consiglia di utilizzare il prodotto ancora surgelato. Le capesante si possono consumare ponendole su 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 8/10 minuti e servire caldo. Ottime da consumare anche gratinate al forno, oppure sgusciate 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 1000 g

Il prodotto è pronto per l'uso ed è disponibile in vaschetta PP (Polipropilene) chiusa con film termosaldato contenente 1000 grammi di prodotto.

Il tutto imballato in cartoni contenente n. 2 u.v. per collo.

8. CARATTERISTICHE IMBALLO E PALLETIZZAZIONE

Unità vendita – vaschetta PP B3 H60	Codice a barre ean-13 8056590971239
Collo - cartone contenente 2 vaschette	Codice a barre ean-13 8056590971246
Misure vaschetta in PP KBLOCK B3 H60	cm 32,5 x 26,5 x 6
Misure collo	cm 33 x 27 x 14
Misure euro pallet	cm 120 x 80
Palletizzazione	Base 10 colli x 10 mani - h cm 155
Numero colli per pallet	N. 100
Kilogrammi totali per pallet	Kg/pz 200

9. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore	Odore marino caratteristico
Colore	Biancastro tendente all'arancio-rosso
Sapore	Tipico sapore marino lievemente dolciastro
Aspetto	Mollusco bivalve dai gusci formati da costole
Consistenza	Il muscolo (parte bianca) è carnoso, la polpa (color arancio) è tenera

10. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI DEL PRODOTTO

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto edibile.

Valore energetico	288 Kj – 69 Kcal
Proteine	12 g
Carboidrati	3 g di cui zuccheri 0 g
Grassi	0 g di cui acidi grassi saturi 0 g
Fibra	0 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 10.11.16 – Linee
Salmonella su 5 u.c. (parametro di sicurezza alimentare)	Assenza in 25 g	

Strafilococchi coagulasi positivi 100 UFC/g

guida controllo ufficiale ai
sensi Reg. 882/04 e 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