



Scheda tecnica FMG2 Prodotti surgelati al naturale

FASOLARI dell'Adriatico "iPescaOri" mezzo guscio surgelati al naturale
Vaschetta da 2 kg (120/130 pz)



1. CODICE ARTICOLO: FASOMG2 - PESO NETTO 2 Kg
CODICE COLLO: FASOMG4 - PESO NETTO 4 Kg

2. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO E RELATIVE TECNICHE DI PRODUZIONE

I Fasolari appena pescati, vengono controllati, selezionati con cernita manuale, de-sabbiati e accuratamente rilavati. Successivamente essi vengono sgusciati, privati del mezzo guscio e viene eviscerata la parte del fegato. Infine rilavati, confezionati e surgelati senza alcuna aggiunta di conservanti e/o glassatura. Imballati ed immagazzinati 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

FASOLARI (*Callista chione*) mezzo guscio, codice Alfa 3: KLK, pescati in Italia nel Mare Adriatico (Mediterraneo 37.2.1.). Prodotto pescato con Draga (HMD).

4. ISTRUZIONI E DESTINAZIONE D'USO

I Fasolari una volta scongelati si possono consumare crudi conditi a piacere con pepe e gocce di limone, oppure da surgelati, ponendoli in una griglia e conditi a piacere. Anche gratinati al forno o al sugo: in una padella far rosolare degli spicchi d'aglio in olio extravergine di oliva o in un battuto di cipolla, aggiungere i Fasolari, dei pomodorini freschi tagliati o del sugo di pomodoro, peperoncino (a piacere) e lasciar cuocere a fiamma moderata per circa 15-20 minuti. Sfumare con vino bianco e aggiungere una spolverata di pepe. Cospargere con del prezzemolo fresco e servire caldo. Il prodotto è ideale per essere utilizzato 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°C e consumare entro le 24 ore.

6. TMC

24 mesi

7. CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO E GRAMMATURA

Vaschetta in PP (Polipropilene) peso netto 2000 g (120-130 pz)

Il prodotto è pronto all'uso e disponibile in vaschetta in PP (Polipropilene) trasparente chiusa da film termosaldato e contenente 2000 g di prodotto. Ogni strato di prodotto all'interno della vaschetta è suddiviso da un foglio alimentare, in modo da agevolare il prelievo all'utilizzo. Il tutto imballato in cartoni contenenti 2 vaschette per collo.

8. CARATTERISTICHE IMBALLO E PALLETIZZAZIONE

Unità vendita – vaschetta PP B3 H60	Codice a barre EAN-13: 8056590970478
Collo - cartone contenente 2 vaschette	Codice a barre EAN-13: 8056590970485
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 400 / pz 200

9. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore	Odore marino caratteristico
Colore	Bruno-rossiccio e bianco internamente
Sapore	Sapore marino lievemente dolciastro
Aspetto	Molluschi bivalvi dai gusci lisci
Consistenza	Soda, non stopposa, non fibrosa

10. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI DEL PRODOTTO

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto edibile.

Energia	217 Kj – 52 Kcal
Grassi	0,47 g
di cui acidi grassi saturi	0,11 g
Carboidrati	1 gr
di cui zuccheri	0,47 g
Proteine	8,5 gr
Sale	0,6 gr

Le acque della fascia costiera, dove sono pescati i Fasolari, sono classificate sanitarmente come Zona A In tal modo l'O.P. Bivalvia Veneto s.c. può commercializzare in modo diretto e senza processi di depurazione il prodotto. Essendo un mollusco dotato di conchiglia esterna, la parte edibile all'origine è compresa in un intervallo tra il 15% e il 25%, in funzione del periodo. Per il mezzo guscio la parte edibile varia tra il 25% e il 30%.

11. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Limiti massimi approvati in piano analisi di autocontrollo per prodotti 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 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 02 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