



Scheda tecnica ST250

Prodotto surgelato al naturale

SARDINE TRONCHETTO "iPescaOri" decapitate, eviscerate surgelate al naturale
Collo 2 Kg – 8 vaschette da 250 g



1. CODICE COLLO: SART258 – PESO NETTO 2 Kg
CODICE ARTICOLO: SART250 – PESO NETTO 250 g

2. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO E RELATIVE TECNICHE DI PRODUZIONE

Le sardine appena pescate, vengono sottoposte ad una attenta lavorazione attraverso una cernita manuale e un accurato lavaggio esterno. Successivamente esse vengono decapitate, eviscerate e mondate. Infine rilavate, confezionate manualmente e surgelate senza alcuna aggiunta di conservanti e/o glassatura. Imballate ed immagazzinate 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

SARDINE (*Sardina pilchardus*) codice alfa 3: PIL, pescate nel Mar Mediterraneo centrale (Mar Adriatico - zona FAO 37.2.1). Prodotto pescato con reti da traino o circuizione e raccolta (OTB).

4. ISTRUZIONI E DESTINAZIONE D'USO

Scongelare il prodotto prima dell'utilizzo. Prima del trattamento culinario il prodotto ittico è bene che sia risciacquato e controllato. Sistemare le sardine sulla griglia o una piastra di cottura, ungere con poco olio e aggiungere sale e pepe a piacere. Cuocere per 5 minuti e servire caldo. Ottime anche cotte al forno o in saor.

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 DELLA DATA DI PRODUZIONE

24 mesi

7. CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO E GRAMMATURA

Vaschetta in PP (Polipropilene) peso netto 250 g.

Il prodotto è pronto per l'uso ed è disponibile in vaschetta PP (Polipropilene) chiusa con film termosaldato contenente 250 grammi di prodotto.

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

8. CARATTERISTICHE IMBALLO E PALLETIZZAZIONE

| | |
|--|--------------------------------------|
| Unità vendita – vaschetta PP KBLOCK B5H30 | Codice a barre EAN-13: 8056590971116 |
| Collo - cartone contenente 8 unità vendita | Codice a barre EAN-13: 8056590971123 |
| Misure vaschetta in PP BLOCK 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 |
| Palletizzazione | 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 | Tipico odore marino |
| Colore | Verdastro-azzurro iridescente sul dorso, argenteo sui fianchi e biancastro sul ventre |
| Sapore | Tipico sapore marino |
| Aspetto | Corpo tozzo |
| Consistenza | Polpa tenera |

10. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI DEL PRODOTTO

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto edibile.

| | |
|----------------------------|-------------------|
| Valore energetico | 537 Kj – 129 Kcal |
| Proteine | 20,8 g |
| Carboidrati | 1,5 g |
| di cui zuccheri | 1,5 g |
| Grassi | 4,50 g |
| di cui acidi grassi saturi | 1,02 g |
| Sale | 0,66 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 854/04 |
| Strafilococchi coagulasi positivi | 100 UFC/g | |

12. ALLERGENI E OGM

Pesce. Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche altro **pesce, crostacei e 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