



Scheda tecnica SEP35

Prodotto surgelato al naturale

SEPIE "iPescaOri" surgelate al naturale
Collo 7 Kg – 2 vaschette da 3500 g



1. CODICE COLLO : SEPNNPC – PESO NETTO 7 Kg
CODICE ARTICOLO : SEPNNP - VASCHETTA 3500 g

2. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO E RELATIVE TECNICHE DI PRODUZIONE

Le seppie nostrane appena pescate, vengono controllate, selezionate e poste direttamente nella loro confezione completamente al naturale (nero d'inchiostro compreso). Successivamente vengono confezionate e surgelate senza alcuna aggiunta di conservanti e glassatura. Imballate e stoccate in cella BT alla temperatura controllata di -18°/-20° C.

3. INGREDIENTI

SEPIA (*Sepia officinalis*) codice alfa 3: CTC, pescate nel Mare Adriatico (Mediterraneo zona FAO 37.2.1.) Prodotto pescato con reti da imbrocco e reti analoghe (GN).

4. ISTRUZIONI E DESTINAZIONE D'USO

Da consumarsi previa cottura. Per un risultato ottimale si consiglia di utilizzare il prodotto una volta scongelato.

Per pulire le seppie: lavate, togliete la pelle, becco centrale, occhi, l'osso, le interiora e il sacchetto d'inchiostro. Per un buon brodetto di seppie: prendere le seppie già pulite, tagliatele a pezzi non troppo piccoli. In una tazza mescolate un mezzo bicchiere di aceto con l'acqua e il concentrato di pomodoro. In un tegame fate soffriggere aglio e olio, mettete le seppie, il vino, il sale ed il pepe e lasciate insaporire 5 minuti a fuoco vivace. Quindi abbassate la fiamma e continuate la cottura per altri 20 minuti. A questo punto versate il composto di aceto e concentrato di pomodoro e continuate la cottura a fuoco basso per altri 20 minuti. Servite con polenta gialla o bianca. Altra preparazione alla griglia: scaldare e ungere una piastra in ghisa con dell'olio, non appena questa è calda, disporvi sopra le seppie. Condire con sale. Pepe, olio

extravergine di oliva e prezzemolo a piacere. Cuocere per circa 10 minuti (dipende dalla piastra) girare le seppie gradatamente. Trasferire su un piatto e servire caldo.

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

Vaschetta in PP (Polipropilene) Peso netto 3500 g

Il prodotto è pronto per l'uso ed è disponibile in vaschetta PP chiusa contenente 3500 grammi 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 contenente 2 u.v. per collo.

8. CARATTERISTICHE IMBALLO E PALLETIZZAZIONE

Unità vendita – vaschetta PP B3H60	Codice a barre ean-13 8056590970874
Collo - cartone contenente 2 vaschette	Codice a barre ean-13 8056590970881
Misure vasca Gastro in PP KBLOCK B3H60	mm 320 x 260 x 60
Misure collo	mm 330 x 280 x 140
Misure euro pallet	mm 1200 x 800
Pallettizzazione	Base 10 colli x 10 mani (p.c.)h mm 1550
Numero colli per pallet	100
Kilogrammi totali di vendita per pallet	Kg. 700

9. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore	Odore marino caratteristico
Colore	Integre coperte di inchiostro, marrone sul dorso, bianca sul ventre
Sapore	Sapore marino
Aspetto	Mollusco perfettamente al naturale
Consistenza	Soda, non stopposa, non fibrosa

10. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI DEL PRODOTTO

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto edibile.

Energia	301 kj – 72 Kcal
Grassi	1,50 g
di cui acidi grassi saturi	0,4 g
Carboidrati	0,70 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	14 g
Sale	0,24 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 04 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.ipescatori.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