



# Scheda tecnica SEP1

## Prodotto surgelato al naturale

SEPIE NOSTRANE "iPescaOri" pulite e surgelate al naturale  
Collo 6 Kg – 6 vaschette da 1000 g



1. CODICE COLLO        SEP1006 – PESO NETTO 6 Kg  
CODICE ARTICOLO    SEP1000 – PESO NETTO 1000 g

### 2. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO E RELATIVE TECNICHE DI PRODUZIONE

Le seppie appena pescate, vengono controllate, selezionate con cernita manuale e lavate, accuratamente mondate: sprovviste di becco centrale, occhi, interiora e della pelle esteriore. A questo punto vengono nuovamente rilavate per eliminare eventuali residui. Sottoposte poi al confezionamento, vengono surgelate senza alcuna aggiunta di conservanti e glassatura. Imballate ed stoccate in cella BT alla temperatura controllata di -18°/-20° C. Il prodotto si presenta pronto all'uso per la preparazione gastronomica.

### 3. INGREDIENTI

**SEPIA** (*Sepia officinalis*) codice alfa 3: CTC, pescata nel Mar Mediterraneo centrale (Mar Adriatico - 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 un buon brodetto di seppie: prendere le seppie già pulite e tagliatele a pezzi non troppo piccoli. In una tazza mescolate 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. 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 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 contenenti 6 u.v. per collo.

## 8. CARATTERISTICHE IMBALLO E PALLETIZZAZIONE

Unità vendita – vaschetta PP B5 H58	Codice a barre EAN-13: 8056590970935
Collo - cartone contenente 6 vaschette	Codice a barre EAN-13: 8056590970942
Misure vaschetta in PP BLOCK B5H58	cm 23,2 x 14,6 x 58
Misure collo	cm 30,5 x 24,0 x 19,0
Misure euro pallet	cm 120 x 80
Pallettizzazione	Base 11 colli x 8 mani – h 192 cm
Numero colli per pallet	N. 88
Kilogrammi totali di vendita per pallet	528 Pz/Kg

## 9. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore	Odore marino caratteristico
Colore	Dal bruno-giallo al porporino
Sapore	Sapore marino
Aspetto	Mollusco di forma ovale circondato da una pinna cutanea contrattile
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](http://www.ipescatori.it)

Tel. 0421.82206 – email [info@opbivalvia.it](mailto:info@opbivalvia.it)

Nr. R.E.A. 315310 – Registro Imprese di Venezia, C.F. e P.I.: 03525260273

APPROVAL NUMBER: CE IT P5R5A