DESCRIZIONE	
Denominazione di vendita	CALAMARI INDOPACIFICO INTERI PULITI CONGELATI IQF (BUTTERFLY)
Codice e descrizione articolo	3055BA - CALAM PUL BUTTERFLY IQF INDIA (ASHA) 11/20 CONG
Ingredienti	Calamaro, antiossidanti: E330 – E331
Denominazione scientifica	*Uroteuthis singhalensis*
Zona di Cattura/ Paese di allevamento	Oceano Indiano - FAO N. 51 Occidentale e N. 57 Orientale
Metodo di produzione	Pescato
Attrezzi di pesca	Reti da imbrocco e reti analoghe; ami e palangari
Stabilimento di produzione	Approval number: n. 883 India
Peso netto (senza glassa)	5,4 kg
Tecnologia di produzione	Congelati individualmente

PALLETTIZZAZIONE	
N. buste/confezioni per cartone	//
N. cartoni per bancale	72 (6 cartoni per 12 strati)
Tipo bancale	Europallet/epal (800X1200 mm)

*IMBALLI E SMALTIMENTO**

Imballo primario	☐ PET 1	☐ HDPE 2	☐ PVC 3	☒ LPDE 4	☐ PP 5	☐ PS 6	☐ ALTRA 7	RACCOLTA PLASTICA
Imballo seconario	PAP 20☒		PAP 21☐		PAP 22☐			RACCOLTA CARTA

* verificare sempre le disposizioni del proprio Comune

CARATTERISTICHE PRODOTTO

	Determinazioni	Limiti di riferimento
Parametri microbiologici e chimico-fisici	Escherichia coli β-glucoronidasi positiva	≤ 5,0 x10 ufc/g
	Stafilococchi coagulasi positivi (S. aureus ed altre specie) a 37°C	≤ 5,0 x10 ufc/g
	Enterobacteriaceae	≤ 1,0 x10^3 ufc/g
	Listeria monocytogenes	Assenza in 25 g
	Salmonella spp.	Assenza in 25 g
	Cadmio	1,0 mg/kg
	Mercurio	0,50 mg/kg
	Piombo	0,30 mg/kg

Allergeni	Categoria	Presenza	Assenza	Possibili tracce
	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, grano khorosan o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		x	
	Crostacei e prodotti a base di crostacei			x
	Uova e prodotti a base di uova		x	
	Pesce e prodotti a base di pesce			x
	Arachidi e prodotti a base di arachidi		x	
	Soia e prodotti a base di soia		x	
	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		x	
	Frutta a guscio, cioè mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati		x	
	Sedano e prodotti a base di sedano		x	
	Senape e prodotti a base di senape		x	
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO_2		x	
	Lupini e prodotti a base di lupini		x	
	Molluschi e prodotti a base di molluschi	x		

CONSERVAZIONE ED UTILIZZO	
Modalità di conservazione	Nel congelatore ****o*** (-18°C) consumare entro la data riportata sulla confezione; nello scomparto ** (-12°C) entro 1 mese o entro la data riportata sulla confezione se antecedente; nello scomparto * (-6°C) entro 1 settimana; nello scomparto del ghiaccio entro 3 giorni; nel frigorifero: 24 ore. Il prodotto una volta scongelato deve essere consumato entro 24 ore e comunque non può essere ricongelato.
Conservabilità	24 mesi dalla data di produzione/congelamento
Istruzioni per l'uso	Da consumarsi previa cottura dopo lo scongelamento