DESCRIZIONE	
Denominazione di vendita	MAZZANCOLLA INDOPACIFICA SGUSCIATA CONGELATA IQF
Codice e descrizione articolo	N2561N - MAZZANCOLLE INDOPACIFICO SGUSC CRUD IQF (AMULYA) 80/120 CONG
Ingredienti	Mazzancolla indopacifica, conservanti E-452
Denominazione scientifica	*Penaeus semisulcatus*
Zona di Cattura/ Paese di allevamento	Oceano Indiano – zone FAO n.51 Occidentale e n.57 Orientale
Metodo di produzione	Pescato
Attrezzi di pesca	Reti da imbrocco e reti analoghe
Stabilimento di produzione	Approval number: n.883 India
Peso netto (senza glassa)	5,1 kg
Tecnologia di produzione	Congelazione individuale

PALLETTIZZAZIONE	
N. buste/confezioni per cartone	12x0,425 kg
N. cartoni per bancale	72 (12 strati da 6 cartoni)
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 secondario	☒ 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 x10^2 ufc/g
	Listeria monocytogenes	Assenza in 25 g
	Salmonella spp.	Assenza in 25 g
	Cadmio	0,50 mg/kg
	Mercurio	0,50 mg/kg
	Piombo	0,50 mg/kg
	Anidride solforosa totale	150mg/kg

Allergeni	Categoria	Presenza	Assenza	Possibili tracce
	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, grano Khorasan 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