



## CALAMARO

**INGREDIENTI:** CALAMARO (*Loligo vulgaris*) congelato

**Origine del prodotto:** Prodotto pescato in zona FAO 34 Oceano Atlantico Centro-Orientale con reti da traino.

**Preparazione del prodotto:** Il prodotto, in seguito al congelamento, può essere preparato secondo i gusti del cliente. Il prodotto una volta scongelato, non deve essere ricongelato, ma può essere conservato in frigorifero e consumato previa cottura.

**Shelf life:** 24 mesi dalla data di congelamento. Consumare entro la data di scadenza.

**Condizioni di trasporto e stoccaggio:**

Il prodotto non deve essere conservato ad una temperatura superiore dei -18°C.

**Descrizione:** prodotto congelato a bordo

**Informazioni logistiche:** Il materiale di confezionamento proviene da aziende certificate, in grado di garantire la tracciabilità di tutte le materia prime utilizzate, come da Reg. CE 1935/2005 e s.m.i. e conformi a venire al contatto con gli alimenti come Reg. CE 1895/2005 e Reg. CE 10/2011 e normativa italiana DM 21/03/1973 e DPR 777/82.

**Allergeni presenti (Reg. CE 1169/2011 e s.m.i.):** Molluschi.  
**Può contenere tracce di** Crostacei e Pesce.

**Caratteristiche microbiologiche:**

CBT in conformità ai Reg. CE n. 852/2004 e 853/2004  
*E. coli* in conformità al Reg. CE n. 2073/2005 e s.m.i.  
*Salmonella* spp. in conformità al Reg. CE n. 2073/2005 e s.m.i.  
*Staphyl. coagulasi+* in conformità al Reg. CE n. 2073/2005 e s.m.i.  
*L. monocytogenes* in conformità al Reg. CE n. 2073/2005 e s.m.i.

**Caratteristiche chimiche:**

Piombo (Pb), Cadmio (Cd), Mercurio (Hg) in conformità ai Reg. CE n. 915/2023

|                       |
|-----------------------|
| SCHEDA TECNICA N.     |
| <b>379/C</b>          |
| Rev.02 del 05/11/2024 |

| Pezatura | Codice Art. | Peso imballo (kg) |
|----------|-------------|-------------------|
| 2P       | 20350328    | PV                |
| 3P       | 20350279    | PV                |
| 4P       | 20350280    | PV                |



**Altre info:** il prodotto non contiene OGM e non ha subito il trattamento di ionizzazione.

|                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Redatto da Assicurazione Qualità                                                       |
| Controllato da Responsabile Qualità                                                    |
| Approvato da AMM                                                                       |
| Per informazioni tecniche contattare:<br>Responsabile Qualità<br>sanita@leporemare.com |