



SCHEDA TECNICA

| CODICE PRODOTTO | DENOMINAZIONE PRODOTTO | MARCHIO | CODICE EAN |
|------------------------|--|----------------|-------------------|
| 312627 | ANELLI E CIUFFI DI CALAMARO PATAGONICO CONGELATI | PANAPESCA | 8437006957182 |

ITF 14: 88437006957188

| | |
|---------------------------------|--|
| Descrizione del prodotto | Anelli e ciuffi di calamaro patagonico pulito, congelati singolarmente |
| Ingredienti | Calamaro patagonico, sale. |

| Peso | Peso netto (senza glassatura) | Pezzatura | N° pezzi per confezione |
|-------------|--|------------------|------------------------------------|
| -- | 900 gr | -- | variabile |

IMBALLAGGIO e PALLETTIZZAZIONE

| IMBALLAGGIO PRIMARIO | | IMBALLAGGIO SECONDARIO | |
|-----------------------------|--------------------|-------------------------------|--------------------|
| Tipologia | busta | Tipologia | cartone |
| Materiale | materiale plastico | Materiale | cartone |
| Dimensioni | 320 x 255 mm | Dimensioni | 390 x 300 x 120 mm |

| Peso unità di vendita | N° u.v. per cartone | Peso del cartone pieno |
|------------------------------|----------------------------|-------------------------------|
| 900 g | 5 x 900 g | 4,5 Kg circa |

| N° di cartoni per strato: | N° di strati per pallet: | N° di cartoni per pallet: | N° di u.v. per pallet: | Protezione del pallet: |
|----------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| 9 | 13 | 117 | 585 | Film protettivo estensibile |



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

| | | | |
|---------------------------------|--|--------------|------------------|
| Nome scientifico | <i>Doryteuthis gahi</i> | | |
| Denominazione commerciale | CALAMARO PATAGONICO | | |
| Metodo di produzione | pescato | | |
| Zona di cattura | Oceano Atlantico Sudovest. Zona FAO 41 | | |
| Categoria attrezzi da pesca | Reti da traino | | |
| Termine minimo di conservazione | 18 mesi | | |
| Temperatura di stoccaggio | - 18° C | | |
| Presenza di OGM | NO | Se sì quali: | |
| Presenza di allergeni | SI | Se sì quali: | MOLLUSCHI |

VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g di prodotto (le eventuali oscillazioni dipendono dalle caratteristiche naturali del prodotto)

| | |
|------------------------------|----------|
| Valore energetico (KJ/ kcal) | 270 / 64 |
| Grassi (g) | 1,7 |
| Di cui saturi | 0,8 |
| Carboidrati (g) | 1,0 |
| Di cui zuccheri | 0 |
| Proteine (g) | 12 |
| Sale (g) | 0,8 |

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

| PARAMETRO | MAX |
|------------------|-----|
| Cadmio (mg/kg) | 1.0 |
| Piombo (mg/kg) | 0.3 |
| Mercurio (mg/kg) | 0.5 |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| Parametro | Valori guida | Soglia di attenzione | Limiti di rifiuto |
|---------------------------------|--------------|----------------------|-------------------|
| Carica batterica totale (ufc/g) | $< 10^5$ | $10^5 - 10^6$ | $> 10^6$ |
| Coliformi Totali (ufc/g) | $< 10^2$ | $10^2 - 10^3$ | $> 10^3$ |
| E.coli (ufc/g) | < 10 | $10 - 10^2$ | $> 10^2$ |
| Listeria monocitogena (ufc/g) | < 11 | 11-110 | > 110 |
| Salmonella spp. (ufc/25g) | assente | - | - |

Revisione del 05/08/2022