



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 calamari patagonico pulito, congelati singolarmente
Ingredienti	Calamari 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