

CODICE PRODOTTO	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO
09443	SEPIE PULITE 1500/2000 P.P. CTX12KG IQF MAROCCO

INGREDIENTI	SEPIA (<i>Sepia officinalis</i>) pescata in Oceano Atlantico Centro Orientale Zona FAO 34 con ami e palangari, origine Marocco
PEZZATURA	1500/2000
GLASSATURA	/

IMBALLO	
Marchio:	
Imballo primario	Sfusa in film plastico
Imballo secondario	Cartone
Pallettizzazione	32ct (4ct per 8 strati)
Peso cartone	12 Kg
Peso confezione	
Dimensione cartone	
Dimensione confezione	

CODICE EAN 13	
CODICE EAN 128	

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE : 24 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE	
Conservazione domestica	
****o*** (-18°C)	Vedi data riportata sulla confezione
** (-12°C)	Un mese
* (-6°C)	Una settimana
Nello scomparto del ghiaccio	3 giorni
Nel frigorifero	24 ore

ALLERGENI (Reg. CE 1169/2011)	MOLLUSCHI
Contaminazione crociata	PESCE E CROSTACEI
ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI O.G.M. (CE n°1829/2003 e 1830/2003)	Ai sensi della normativa vigente, il prodotto e' garantito come non ottenuto mediante tecniche di modificazione genetica.
DICHIARAZIONE NON IRRADIATO (CE 1999/2/CE/e 1999/3/CE)	Ai sensi della normativa vigente, il prodotto non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E QUALITATIVE

Parametro	Riferimento
ASPETTO	Tipico del prodotto
COLORE	Tipico del prodotto
SAPORE	Tipico del prodotto
ODORE	Tipico del prodotto

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - Valori medi per 100g di prodotto edibile:

Energia	331 kJ/79 kcal
Grassi	0,7 g
Di cui acidi grassi saturi	0,11 g
Carboidrati	0,82 g
Di cui zuccheri	0 g
Proteine	16,20 g
Fibre	
Sale	0,93 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE

Parametro	Limite	Riferimento
Salmonella spp	Assente/25g	Reg. CE 2073/2005
Escherichia coli	<100 UFC/g	Reg. CE 2073/2005
Piombo	0,3 mg/kg	SEC 1881/2006 e s.c.m
Cadmio	1 mg/kg	SEC 1881/2006 e s.c.m
Mercurio	0,5 mg/kg	SEC 1881/2006 e s.c.m

Per ulteriori informazioni

Prodotto da SAITO, n 35 Q.I. TASSILA AGADIR - MAROCCO
nello stabilimento aut. CE n 2372

New Food ottempera al criterio di rintracciabilità dei prodotti commercializzati secondo il Reg. CE 178/02.

New Food si impegna ad inviare copia aggiornata della scheda tecnica per qualsiasi variazione di prodotto.

Le immagini utilizzate per questa scheda tecnica hanno il solo scopo di presentare il prodotto.





Spett.le
Ristorazione futura
Via Tosarelli, 318
Frazione Villanova – Castenaso (BO)

Milano, data 17-10-2023

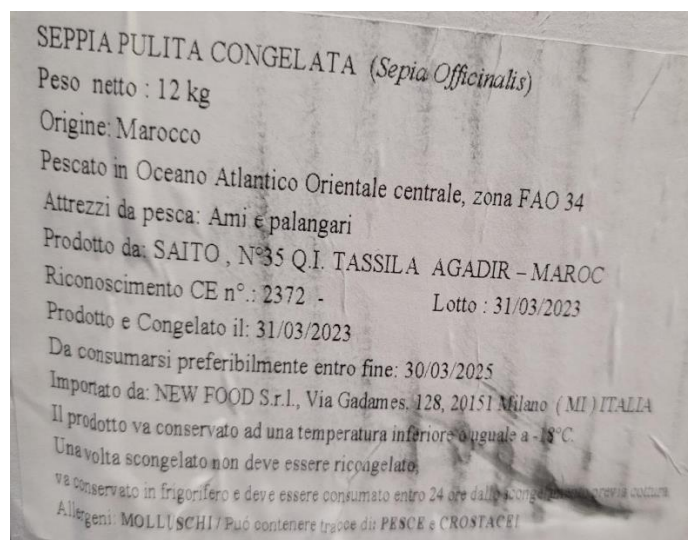
Oggetto: DICHIARAZIONE DI SURGELAZIONE ns codice 9443 prodotto da SAITO

Facendo seguito alla Vostra richiesta la presente per informarVi che abbiamo approfondito con il nostro fornitore la questione relativa alla surgelazione/congelazione del ns cod. 9443 seppia pulita. Di seguito si riporta la risposta del fornitore:

SAITO, con indirizzo n 35 Q.I. TASSILA AGADIR – MAROCCO dichiara che:

“Tutti i prodotti che commercializziamo trasformati nello stabilimento di SAITO, con indirizzo n 35 Q.I. TASSILA AGADIR – MAROCCO CE n° 2372, compreso l’articolo 9443, sono sottoposti ad un adeguato processo di congelamento chiamato surgelazione, o surgelazione, come definito nella DIRETTIVA DEL CONSIGLIO del 21 dicembre 1988, sugli alimenti surgelati destinati al consumo umano: (89/108/CEE)

Il nostro processo produttivo prevede la surgelazione rapida del prodotto. Durante la traduzione dell’etichetta in italiano è stato erroneamente utilizzato il termine congelato e non surgelato traducendo dal termine inglese frozen”.



Rimanendo a disposizione per qualsiasi altra informazione in merito, porgiamo

Cordiali saluti,
Vittoria Montone
New Food srl