

**GAMBERI INDOPACIFICI
SGUSCIATI SCOTTATI
CONGELATI IQF
PEZZATURA 40/60
BUSTA 500G**



Caratteristiche del prodotto	
Denominazione	Gamberi indopacifici sgusciati scottati congelati IQF.
Descrizione	Gamberi indopacifici, sgusciati, scottati, congelati e senza aggiunta di polifosfati, con la seguente pezzatura: 40/60. I singoli componenti sono congelati in IQF, glassatura max 20% (+/-3 % di tolleranza).
Marchio	La Ciuma.
Peso/ peso al netto della glassatura	500g/ peso al netto della glassatura 400g.
Nr.conf. per unità di vendita	10
Codice articolo	30200
Cod. ean	8032745830057
Ingredienti/Etichettatura	<p>Gambero Indopacifico* (<i>Metapenaeus affinis</i>) pescato in Oceano Indiano Occidentale FAO 51 con reti da traino, sale, correttore di acidità: E330, E331, conservante : E223 (metabisolfito di sodio)(A seconda della disponibilità della materie prime possono esserci variazioni sulle specie e sulle zone di pesca, come descritto nella tabella sottostante; gli ingredienti presenti verranno dichiarati in etichetta).</p> <p>*In base al decreto del MIPAAF del 22 settembre 2017 in merito alla denominazione in lingua italiana delle specie ittiche di interesse commerciale, che è entrato in vigore in data 14 novembre 2017 ma sarà applicabile dal 15 novembre 2018, che abroga e sostituisce il precedente DM del 31 gennaio 2008 e s.m.i. la nuova denominazione di <i>metapenaeus affinis</i> è <i>metapenaeus spp</i> ; tuttavia gli imballaggi preconfezionati conformemente alla normativa abrogata entro il 14 novembre 2017 potranno essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte.</p>
Istruzioni per l'uso	Scongela il prodotto in frigorifero ed utilizzare come un prodotto fresco. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato e consumarlo entro 24 ore. Da consumare previa cottura .
Descrizione controlli	Check materie prime in ingresso, check fasi di lavorazione, monitoraggi termici, controllo peso. A campione su prodotto finito controlli chimici, microbiologici e organolettici.
Caratteristiche organolettiche	Colore(*): tipico dei prodotti componenti, assenza di decolorazioni. Odore (**):tipico di ittico; assenza di odori estranei e/o sgradevoli. Sapore (**):Tipico dei prodotti componenti, assenza di sapori estranei e/o sgradevoli. Consistenza (**): carne salda e compatta tipica della specie.
(*): verificato sul prodotto surgelato (**): verificato sul prodotto sottoposto a cottura come da istruzioni per l'uso	
Modificazioni OGM	Il prodotto è esente da organismi geneticamente modificati mediante applicazioni biotecnologiche. Il prodotto e le materie prime non sono stati sottoposti a radiazioni ionizzanti.
Modalità di conservazione	Conservare in congelatore a temperatura non superiore a -18°C.
Durabilità del prodotto/ shelf life	Shelf life 24 mesi dalla data di produzione in adeguate condizioni di stoccaggio e in confezione chiusa.

Ittitalia srl Via Carlo Marx 1/A – 63824 Altidona (FM) Tel: 0734932613 fax 0734937083 e-mail: info@ittitalia.it pec: info@pec.ittitalia.it	 L'amore per il mare, la passione per la qualità	Data emissione 18/06/2018 Pagina 2 di 2
--	--	--

Altro	Non vi sono elementi per escludere l'utilizzo del prodotto da parte di particolari categorie sensibili, previa compatibilità con le diete personalizzate (es. diete per anziani, immunodepressi, ecc.). Non consentito il consumo per soggetti allergici ai componenti dichiarati in etichetta.		
Valori nutrizionali per 100g di prodotto	Energia 296 Kj/71 Kcal Grassi 0.6 g di cui acidi grassi saturi 0.27 g	carboidrati 2.9 g di cui zuccheri 0g proteine 13.6 g	sale 0.146 g

Materie prime aggiuntive o sostitutive		
Denominazione Italiana	Nome scientifico	Metodo di produzione / Area e metodo di cattura
Gambero gigante Indopacifico	Penaeus mondon	Pescato in Oceano Indiano occidentale FAO 51 con reti da traino.
Gambero Indopacifico	Solenocera crassicornis	
Gambero Indopacifico	Metapenaeus affinis*	
Gambero Indopacifico	Metapenaeus ensis*	
Gambero Indiano	Parapenaeopsis stylifera*	

* In base al decreto del MIPAAF del 22 settembre 2017 in merito alla denominazione in lingua italiana delle specie ittiche di interesse commerciale, che è entrato in vigore in data 14 novembre 2017 ma sarà applicabile dal 15 novembre 2018, che abroga e sostituisce il precedente DM del 31 gennaio 2008 e s.m.i. la nuova denominazione di metapenaeus affinis è Metapenaeus spp e Metapenaeus ensis verrà eliminato; Parapenaeopsis stylifera con la nuova denominazione in lingua Italiana sarà Gambero Indopacifico ; tuttavia gli imballaggi preconfezionati conformemente alla normativa abrogata entro il 14 novembre 2017 potranno essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte.

Allergeni		
Prodotti	Presente come ingrediente	Presente nello stesso sito produttivo
Presenza di cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		
Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei	X	
Presenza di uova e prodotti a base di uova		
Presenza di pesce e prodotti a base di pesce		
Presenza di arachidi e prodotti a base di arachidi		
Presenza di soia e prodotti a base di soia		
Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		
Presenza di frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa)		
Presenza di sedano e prodotti a base di sedano		
Presenza di senape e prodotti a base di senape		
Presenza di semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		
Presenza di anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	X	
Presenza di molluschi		X
Presenza di lupini		

Ittitalia srl Via Carlo Marx 1/A – 63824 Altidona (FM) Tel: 0734932613 fax 0734937083 e-mail: info@ittitalia.it pec: info@pec.ittitalia.it		Data emissione 18/06/2018 Pagina 3 di 3
--	---	--

Imballaggio	
Imballo primario	Busta peso circa 12g
Imballo secondario	Cassa americana in cartone ondulato di colore bianco sigillata tramite nastro adesivo trasparente; 405mm 275mm 135mm.
Pallettizzazione (La pallettizzazione può subire variazioni)	Tipo pallet: E-PALEUR 80x120x15 cm N. confezioni per unità di vendita: 10 N. unità di vendita per strato: 9 N. strati per pallet: 12 N. unità di vendita per pallet: 108 Altezza : 177 cm

Etichettatura imballi secondari non a contatto	
Gli imballi esterni contenenti gli imballi primari a contatto riportano, in ottemperanza alle leggi vigenti, le seguenti indicazioni come indicate nel lay-out accanto.	Riportato in etichetta: nome del prodotto seguito dal termine "congelato"; ingredienti; codice EAN; quantità (peso); quantità nominale (peso netto) tabella nutrizionale; lotto di produzione; data congelazione; data produzione; da consumarsi preferibilmente entro la fine di (TMC); modalità di conservazione; tabella nutrizionale; istruzioni per l'uso; nome per esteso dell'azienda che importa il prodotto; n. autorizzazione stabilimento di produzione.

REDATTO DA:	Dr.ssa Mariastella Morelli	Area qualità
VERIFICATO E APPROVATO DA:	Giuseppe Andrenacci	Responsabile HACCP

Le informazioni contenute nella scheda possono subire variazioni. La presente inoltre annulla e sostituisce tutte le altre emesse precedentemente.