

Ittitalia srl  
Via Carlo Marx 1/A – 63824 Altidona (FM)  
Tel: 0734932613 fax 0734937083  
e-mail: [info@ittitalia.it](mailto:info@ittitalia.it) pec:  
[info@pec.ittitalia.it](mailto:info@pec.ittitalia.it)



Data emissione  
30/01/2018

**COZZE CILENE SGUSCIATE  
PRECOTTE CONGELATE  
IQF  
pezzatura 200/300**



## Caratteristiche del prodotto

<b>Denominazione di vendita</b>	Cozze cilene sgusciate precotte congelate IQF
<b>Denominazione commerciale</b>	Cozze cilene sgusciate precotte congelate IQF
<b>Marchio</b>	Ittitalia
<b>Peso netto</b>	10 kg.
<b>Nr.conf. per unità di vendita</b>	1 cartone da 10 Kg
<b>Codice articolo</b>	28100
<b>Cod. ean</b>	///
<b>Ingredienti/Etichettatura</b>	<b>Cozza Cilena</b> precotta sgusciata ( <i>Mytilus chilensis</i> ), allevata in Cile, FAO 87, Oceano Pacifico sudest.
<b>Istruzioni per l'uso</b>	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.
<b>Descrizione prodotti</b>	Cozze cilene sgusciate precotte congelate IQF, pezzatura 200/300
<b>Descrizione controlli</b>	Check materie prime in ingresso, check fasi di lavorazione, monitoraggi termici, controllo peso. A campione su prodotto finito controlli chimici, microbiologici e organolettici.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	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.
<small>(*) verificato sul prodotto surgelato (**): verificato sul prodotto sottoposto a cottura come da istruzioni per l'uso</small>	
<b>Modificazioni OGM</b>	Il prodotto è esente da organismi geneticamente modificati mediante applicazioni biotecnologiche. Il prodotto e le materie prime non sono stati sottoposti a radiazioni ionizzanti.
<b>Modalità di conservazione</b>	Conservare in congelatore a temperatura non superiore a -18°C
<b>Durabilità del prodotto/ shelf life</b>	Shelf life 24 mesi dalla data di produzione in adeguate condizioni di stoccaggio e in confezione chiusa.
<b>Altro</b>	Pezzatura 200/300

<b>Valori nutrizionali per 100g di prodotto</b>	Energia 409 Kj/ 97 Kcal Grassi 2 g di cui ac. grassi sturi 0.5 g	carboidrati 0,8 g di cui zuccheri <0.5 g proteine 18.9 g	sale 1.12 g
---	--	--	-------------

Ittitalia srl Via Carlo Marx 1/A – 63824 Altidona (FM) Tel: 0734932613 fax 0734937083 e-mail: <a href="mailto:info@ittitalia.it">info@ittitalia.it</a> pec: <a href="mailto:info@pec.ittitalia.it">info@pec.ittitalia.it</a>	 L'amore per il mare, la passione per la qualità	Data emissione 30/01/2018
--	--	------------------------------

<b>Allergeni</b>		
<b>Prodotti</b>	<b>Presente come ingrediente</b>	<b>Presente nello stesso sito produttivo</b>
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		
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 ( <i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan ( <i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> )		
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 SO <sub>2</sub>		
Presenza di molluschi	X	
Presenza di lupini		

<b>Imballaggio</b>	
Imballo primario	Busta: 20-30g
Imballo secondario	Cassa americana in cartone ondulato di colore bianco sigillata tramite nastro adesivo trasparente; 400 mm 270 mm 195 mm.
Pallettizzazione	Tipo pallet: E-PALEUR 80x120x15 cm N. confezioni per unità di vendita: 1 N. unità di vendita per strato: 9 N. strati per pallet 9 N. unità di vendita per pallet 81 Altezza pallet compreso EUREPAL 190 mm

<b>Etichettatura imballi secondari non a contatto</b>	
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; quantità nominale (peso netto); pezzatura; lotto di produzione; “prodotto il”; “congelato il”; tabella nutrizionale; da consumarsi preferibilmente il (TMC); modalità di conservazione; “Importato da.”; n. autorizzazione sanitaria dello stabilimento di produzione

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