

**MISTO SCOGLIO  
SUPER  
BUSTA 5000g**



### Caratteristiche del prodotto

<b>Denominazione</b>	Misto scoglio super
<b>Descrizione</b>	Preparato congelato per primi a base di molluschi cefalopodi, molluschi bivalvi, crostacei. I singoli componenti sono congelati in IQF. Glassatura max 20% (+/- 3% di tolleranza).
<b>Marchio</b>	Ittitalia
<b>Peso/peso al netto della glassatura</b>	5000 g/ peso al peso della glassatura 4000 g
<b>Nr.conf. per unità di vendita</b>	1
<b>Codice articolo</b>	24600
<b>Cod. ean</b>	8032745832228
<b>Ingredienti/Etichettatura</b>	<p>Anelli e ciuffi di <b>calamri</b> indiani puliti scottati * (Loligo duvauceli) pescati in Oceano Indiano occidentale FAO 51 con reti da traino, correttore di acidità: E330, E331; <b>cozze</b> cilene sgusciate precotte (Mytilus chilensis) allevate in Cile in Oceano Pacifico sudest FAO 87; <b>cozze</b> cilene mezzo guscio precotte (Mytilus chilensis) allevate in Cile in Oceano Pacifico sudest FAO 87; <b>vongole</b> del Pacifico marroni intere cotte (Meretrix Lyrata) pescate in Oceano Pacifico occidentale-centrale FAO 71 con draghe; code di <b>gamberi</b> indopacifici scottate *(Metapenaeus affinis) pescate in Oceano Indiano occidentale FAO 51 con reti da traino, correttore di acidità: E330, E331; pezzetti di <b>polpo</b> indopacifico scottato tagliato (Octopus cyaneus)* pescata in Oceano Pacifico occidentale centrale FAO 71 con ami e palangari, acqua, sale, antiossidante: <b>E223(metabisolfito di sodio)</b>; <b>vongole</b> del Pacifico cotte, sgusciate (Paphia undulata) pescata in Oceano Pacifico occidentale, centrale FAO 71 con draghe, sale e acqua; <b>gambero</b> indiano sgusciato, scottato * (Parapenaopsis stylifera) pescato in Oceano Indiano occidentale FAO 51 con reti da traino, correttore di acidità: E330, E331; <b>mazzancolle</b> tropicali crude sgusciate e devenate * ( Penaeus vannamei), allevata in Vietnam, correttore di acidità: E300, E331; <b>mazzancolle</b> tropicali sgusciate devenate e scottate * ( Penaeus vannamei), allevata in Vietnam, correttore di acidità: E300, E331; <b>mazzancolla</b> tropicale scottata * ( Penaeus vannamei), allevata in centro America o America del sud (vedere etichetta), sale, conservante: metabisolfito di potassio(<b>solfiti</b>), antiossidante: acido citrico; antiagglomerante: carbonato di magnesio. (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 Loligo duvauceli è Uroteuthis duvauceli e il corrispettivo nome in lingua italiana sarà Calamaro Indopacifico, la nuova denominazione di Metapenaeus affinis è Metapenaeus spp, nuova denominazione di Octopus cyaneus è octopus cyanea, la nuova denominazione di Parapenaopsis stylifera gambero indopacifico, la nuova denominazione di Penaeus vannamei è Litopenaeus vannamei; tuttavia gli imballaggi preconfezionati conformemente alla normativa abrogata entro il 14 novembre 2017 potranno essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte.</p> <p>Prodotto in uno stabilimento dove si utilizzano <b>pesci</b> e preparazioni gastronomiche contenenti <b>uova e glutine</b>.</p>

<p>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></p>		<p>Data emissione <b>03/07/2018</b> Pagina 2 di 2</p>
---	---	---

<b>Istruzioni per l'uso</b>	Scongelare il prodotto in frigorifero ed utilizzare come un prodotto fresco. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato e consumarlo entro 24 ore. Da consumare <b>previa cottura</b> .									
<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>  (*): verificato sul prodotto surgelato (**): verificato sul prodotto sottoposto a cottura come da istruzioni per l'uso	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.									
<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 18 mesi in adeguate condizioni di stoccaggio e in confezione chiusa.									
<b>Altro</b>	Non vi sono elementi per escludere l'utilizzo del prodotto da parte di particolari categorie sensibili, <b>previa compatibilità</b> con le diete personalizzate (es. diete per anziani, immunodepressi, ecc.). <b>Non consentito il consumo per soggetti allergici</b> ai componenti dichiarati in etichetta.									
<b>Valori nutrizionali per 100g di prodotto</b>	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Energia 202 Kj/ 47.6 Kcal</td> <td>carboidrati 1.1 g</td> <td>sale 0.64 g</td> </tr> <tr> <td>Grassi 0.4 g</td> <td>di cui zuccheri 0.5 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>di cui acidi grassi saturi &lt;0.1 g</td> <td>proteine 9.9 g</td> <td></td> </tr> </table>	Energia 202 Kj/ 47.6 Kcal	carboidrati 1.1 g	sale 0.64 g	Grassi 0.4 g	di cui zuccheri 0.5 g		di cui acidi grassi saturi <0.1 g	proteine 9.9 g	
Energia 202 Kj/ 47.6 Kcal	carboidrati 1.1 g	sale 0.64 g								
Grassi 0.4 g	di cui zuccheri 0.5 g									
di cui acidi grassi saturi <0.1 g	proteine 9.9 g									

<b>Materie prime aggiuntive o sostitutive</b>		
<b>Denominazione Italiana</b>	<b>Nome scientifico</b>	<b>Metodo di produzione / Area e metodo di cattura</b>
Cozze	Mytilus galloprovincialis	Allevato Spagna.
Gambero Indopacifico	Solenocera crassicornis*	Pescato in Oceano Indiano occidentale FAO 51 e Pacifico nordovest FAO 61 con reti da traino.
Gambero Indopacifico	Metapenaeus affinis*	Pescato in Oceano Indiano occidentale FAO 51 e Pacifico nordovest FAO 61 con reti da traino.
Gambero Indopacifico	Parapenaeopsis stylifera*	Pescato in Oceano Indiano occidentale FAO 51 con reti da traino.
Mazzancolle tropicali	Penaeus vannamei	Allevata in Ecuador/Tailandia/ India.

\* 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 ; 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.

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 03/07/2018 Pagina 3 di 3
--	--	---

## 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		X
Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei	X	
Presenza di uova e prodotti a base di uova		X
Presenza di pesce e prodotti a base di pesce		X
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 illinoensis</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>	X	
Presenza di molluschi	X	
Presenza di lupini		

## Imballaggio

Imballo primario	Sacco HDPE celeste; 50x16x16x60; peso 30 g
Imballo secondario	Cassa americana in cartone ondulato di colore bianco sigillata tramite nastro adesivo trasparente; 375mm 250mm 110mm; peso 312 g
<b>Pallettizzazione</b> NB le 16 file sono intermezze da epal (8+8) La pallettizzazione può subire variazioni	Tipo pallet: E-PALEUR 80x120x15 cm N. confezioni per unità di vendita: 1 N. unità di vendita per strato: 9 N. strati per pallet: 16 N.cartoni: 144 Altezza pallet compreso EUREPAL: 206 cm circa

## 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 produzione; prodotto congelato il; da consumarsi preferibilmente il (TMC); tabella nutrizionale; modalità di conservazione; istruzioni per l'uso; nome per esteso dell'azienda che commercializza 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.