

**PENTOLACCIA
BUSTA 5000g**



Caratteristiche del prodotto

Denominazione	Pentolaccia
Descrizione	Preparato congelato per primi e secondi piatti a base di cefalopodi, molluschi e crostacei. I singoli componenti sono congelati in IQF. Glassatura max 15% (+/- 3% di tolleranza).
Marchio	Ittitalia
Peso/peso al netto della glassatura	5000 g/ peso al peso della glassatura 4250 g
Nr.conf. per unità di vendita	1
Codice articolo	22350
Cod. ean	8032745832686
Ingredienti/Etichettatura	<p>Calamaro Indiano scottato [(Loligo duvauceli) pescato in Oceano Indiano orientale FAO 57 con reti da traino, correttore di acidità: E330, E331], Vongola del Pacifico intera marrone cotta [(Meretrix lyrata) pescata in Oceano Pacifico FAO 71 con draghe], Cozze Cilene mezzo guscio precotte [(Mytilus chilensis), allevate in Cile in Oceano Pacifico sudest FAO 87], coda di Rospo sud Africana [(Lophius vomerinus) pescata in Oceano Atlantico sud Orientale FAO 47], Gambero Indopacifico scottato [(Parapenaeopsis styliфера) pescato in Oceano Indiano orientale FAO 57 con reti da traino, antiossidante: E330, E331], coda di Scampo [(Nephrops norvegicus) pescato in Oceano Atlantico nord Orientale FAO27 sottozona VIIa (Mar d'Irlanda) con reti da traino, conservante: E223 (metabisolfito di sodio)], Gambero Argentino [(Pleoticus muelleri) pescato in Oceano Atlantico sud occidentale FAO 41 con reti da traino, antiossidante: E223 (metabisolfito di sodio)], Polpo Indopacifico cotto tagliato [(Octopus cyanea) pescato in Oceano Pacifico, occidentale centrale FAO 71 con reti da traino e nasse], Mazzancolla Tropicale intera scottata e cruda sgusciata divenuta [(Penaeus vannamei) allevata in Vietnam, correttore di acidità: E330, E331]. Prodotto in uno stabilimento dove si utilizzano pesci, e preparazioni gastronomiche contenenti uova e glutine. (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>
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

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 05/02/2018 Pagina 2 di 2
--	---	--

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 18 mesi dalla data di produzione in adeguate condizioni di stoccaggio e in confezione chiusa.
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 185 Kj/ 43.6 Kcal carboidrati 0.6 g sale 0.58 g Grassi 0.8 g di cui zuccheri 0.6 g di cui acidi grassi saturi 0.4 g proteine 9.09 g

Materie prime aggiuntive o sostitutive

Denominazione Italiana	Nome scientifico	Metodo di produzione / Area e metodo di cattura
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.
Gamberone monocero	Metapenaeus monoceros	Pescato in Oceano Indiano occidentale FAO 51 e Pacifico nordovest FAO 61 con reti da traino.
Mazzancolle tropicali	Penaeus vannamei	Allevata in Equador/Tailandia/ India.
Calamaro indopacifico	Loligo edulis	Pescato in Oceano Indiano occidentale FAO 51 con reti da traino.
Polpo	Octopus vulgaris	Pescato in Oceano Pacifico occidentale centrale FAO 71 con reti da traino e nasse.
Polpo Indopacifico	Octopus Membranaceus	Pescato in Oceano Indiano FAO 51 con reti da traino e nasse.

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 05/02/2018 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 ₂		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 120mm.
Pallettizzazione NB le 15 file sono intermezze da epal (8+7)	Tipo pallet: E-PALEUR 80x120x15 cm N. confezioni per unità di vendita: 1 N. unità di vendita per strato: 9 N. strati per pallet: 15 N.cartoni: 135 Altezza pallet compreso EUREPAL: 210 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; bollo CE stabilimento di produzione.
---	--

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
05/02/2018
Pagina 4 di 4

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.