

**COZZE CILENE
MEZZO GUSCIO
PRECOTTE
CONGELATE IQF
BUSTA 1Kg**



Caratteristiche del prodotto

| | |
|--|--|
| Denominazione | Cozze cilene mezzo guscio precotte congelate in IQF. |
| Descrizione | Cozze cilene mezzo guscio, precotte e congelate. Ogni singolo pezzo è congelato in IQF. Pezzatura:60/80. |
| Marchio | La Ciuma |
| Peso netto | 1K g |
| Nr.conf. per unità di vendita | 10 |
| Codice articolo | 38540 |
| Cod. ean | 8032745830491 |
| Ingredienti/Etichettatura | Cozza cilena (<i>Mytilus chilensis</i>), allevata in Cile in Oceano Pacifico sudest FAO 87. |
| 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 (*): 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. |
| 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. |
| 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 409 Kj/ 97 Kcal | carboidrati 0.8 g | sale 1.12 g |
| | Grassi 2.0 g di cui acidi grassi saturi 0.5 g | di cui zuccheri <0.5 g proteine 18.9 g | |

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 | | |
| 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 SO2 | | |

Imballaggio

| | |
|---|--|
| Imballo primario | Busta peso circa 20 g. |
| Imballo secondario | Cassa americana in cartone ondulato di colore bianco sigillata tramite nastro adesivo trasparente; 410 mm 295mm 210 mm. |
| 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: 8 N. strati per pallet: 8 N. unità di vendita per pallet: 64 Altezza : 183 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; quantità nominale (peso netto); lotto di produzione; data produzione; data congelazione; "da consumarsi preferibilmente entro la fine di "(TMC); tabella nutrizionale; modalità di conservazione; nome per esteso della Ditta che commercializza il prodotto; n. autorizzazione sanitaria dello stabilimento 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.