

**LUMACHINE PRECOTTE
SURGELATE IQF
BUSTA DA 1000g**



Caratteristiche del prodotto

Denominazione	Lumachine precotte surgelate IQF.
Descrizione	Lumachine precotte; i singoli componenti sono congelati in IQF. Prodotto al naturale senza aggiunta di additivi.
Azienda che commercializza il prodotto	Ittitalia
Peso netto	1000g
Nr.conf. per unità di vendita	14
Codice articolo	30090
Cod. ean	8003709000458
Ingredienti/Etichettatura	Lumachine (<i>Nassarius mutabilis</i>), pescate con nasse e trappole nel mar Mediterraneo, divisione 37.2.1 (Mar Adriatico).
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.

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		
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 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 ₂		
Presenza di molluschi	X	
Presenza di lupini		

Imballaggio

Imballo primario	Busta peso circa 15 g
Imballo secondario	Cassa americana in cartone ondulato di colore bianco sigillata tramite nastro adesivo trasparente.
Pallettizzazione (La pallettizzazione può subire variazioni)	Tipo pallet: E-PALEUR 80x120x15 cm N. confezioni per unità di vendita: 14 N. unità di vendita per strato: 9 N. strati per pallet: 4 N. unità di vendita per pallet: 36

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 nominale (peso netto); lotto di produzione; data produzione; congelato il; istruzioni per l'uso; da consumarsi preferibilmente il (TMC); modalità di conservazione; nome per esteso e bollo CE stabilimento di produzione.
---	---

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