

**ANELLI E CIUFFI DI  
CALAMARI INDIANI PULITI  
SCOTTATI CONGELATI IQF  
BUSTA DA 1 Kg**



### Caratteristiche del prodotto

<b>Denominazione</b>	<b>Anelli e ciuffi di calamari indiani puliti scottati congelati IQF.</b>
<b>Descrizione</b>	Anelli e ciuffi di calamari indiani scottati e puliti. I singoli componenti sono congelati in IQF. Glassatura MAX 20%(+/-3% di tolleranza).
<b>Marchio</b>	La Ciuma.
<b>Peso/peso al netto della glassatura</b>	1000g / peso al netto della glassatura 800g.
<b>Nr.conf. per unità di vendita</b>	10
<b>Codice articolo</b>	31210
<b>Cod. ean</b>	8032745831757
<b>Ingredienti/Etichettatura</b>	<b>Calamari Indiani *</b> (Loligo duvauceli) pescato in Oceano Indiano occidentale FAO 51 con reti da traino, correttore di acidità: E330, E331. *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; tuttavia gli imballaggi preconfezionati conformemente alla normativa abrogata entro il 14 novembre 2017 potranno essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte.
<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 <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>	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	
<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>	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</b> per soggetti <b>allergici</b> ai componenti dichiarati in etichetta.

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 12/04/2018 Pagina 2 di 3
--	--	---

<b>Valori nutrizionali per 100g di prodotto</b>	Energia 172 Kj/ 41 Kcal Grassi 0.8 g di cui acidi grassi saturi 0.3 g	carboidrati 0.4 g di cui zuccheri <0.1 g proteine 8 g	sale 0.42 g
---	---	---	-------------

<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		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 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		

<b>Imballaggio</b>	
<b>Imballo primario</b>	Busta peso circa 15g.
<b>Imballo secondario</b> (Può subire variazioni)	Cassa americana in cartone ondulato di colore bianco sigillata tramite nastro adesivo trasparente; 400mm 280mm 235mm.
<b>Pallettizzazione</b> (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: 7 N. unità di vendita per pallet: 56 Altezza: 179.5 cm

<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; codice EAN; quantità (peso); quantità nominale (peso netto); tabella nutrizionale; lotto di produzione; data produzione; data congelazione; da consumarsi preferibilmente entro la fine di (TMC); modalità di conservazione; istruzioni per l'uso; nome per esteso dell'azienda che importa il prodotto; n. autorizzazione stabilimento di produzione.

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  
12/04/2018  
Pagina 3 di 3

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.