

**POLPO INDOPACIFICO
SCOTTATO TAGLIATO
CONGELATO IQF
BUSTA DA 5 KG**



Caratteristiche del prodotto

Denominazione	Polpo indopacifico scottato tagliato congelato IQF
Descrizione	Polpo indopacifico scottato, tagliato e congelato. Ogni singolo pezzo è congelato in IQF. Glassatura: MAX 20%(+/-3% di tolleranza).
Marchio	Ittitalia
Peso/peso al netto della glass.	5K g/ Peso al netto della glassatura 4Kg
Nr.conf. per unità di vendita	2
Codice articolo	36570
Cod. ean	///
Ingredienti/Etichettatura	Polpo Indopacifico (<i>Octopus cyaneus</i>)*, pescato in Oceano Pacifico occidentale centrale FAO 71 con ami e palangari, acqua, sale, antiossidante: E223(metabisolfito di sodio). <small>*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 <i>Octopus cyaneus</i> è octopus cyanea; tuttavia gli imballaggi preconfezionati conformemente alla normativa abrogata entro il 14 novembre 2017 potranno essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte.</small>
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 <small>(*): verificato sul prodotto surgelato (**): verificato sul prodotto sottoposto a cottura come da istruzioni per l'uso</small>	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 260 Kj/ 62 Kcal Grassi 1 g di cui acidi grassi saturi 1.0g	carboidrati 1 g di cui zuccheri 0 g proteine 12.0 g	sale 1.15 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		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 L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch</i>), 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	Busta peso circa 15 g
Imballo secondario	Cassa americana in cartone ondulato di colore bianco sigillata tramite nastro adesivo trasparente; 390mm 300mm 210 mm.
Pallettizzazione (La pallettizzazione può subire variazioni)	Tipo pallet: E-PALEUR 80x120x15 cm N. confezioni per unità di vendita: 2 N. unità di vendita per strato: 8 N. strati per pallet: 7 N. unità di vendita per pallet 56 Altezza : 162 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 (peso); 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 importa il prodotto; n. autorizzazione sanitaria dello stabilimento produzione.

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

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
26/06/2018
Pagina 3 di 3

Le informazioni contenute nella scheda possono subire variazioni. La presente inoltre annulla e sostituisce tutte le altre emesse precedentemente.