



Scheda tecnica

PRODOTTO FINITO

CANNOLICCHI DI MARE "iPescaOri"
surgelati al naturale con guscio



1. CODICE ARTICOLO: CANTS2 – PESO NETTO 2 Kg

2. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO E RELATIVE TECNICHE DI PRODUZIONE

I cannolicchi di mare autoctoni e naturali appena pescati, vengono sottoposti al controllo qualità ed assoggettati ad un processo di lavorazione in continuo. Vengono selezionati e puliti da eventuali corpi estranei con cernita manuale, rifiniti ed igienizzati con un sistema di processo automatico, impostato a seconda delle condizioni meteo mare al momento della raccolta. Rilavati esternamente, ricontrollati manualmente e posti in vaschette chiuse con pellicola termosaldata pelabile. Dopo il controllo metal vengono surgelati senza aggiunta di glassatura e/o conservanti. Le vaschette vengono poi imballate e stoccate in cella BT alla temperatura controllata -18°/-20° C. Il prodotto si presenta con i gusci chiusi, preservando all'interno buona parte del loro liquido intra-valvare che ne conferisce le caratteristiche organolettiche con un sapore non distinguibile dal prodotto fresco.

3. INGREDIENTI

CANNOLICCHI (*Ensis siliqua*) con guscio, codice alfa 3: EQI, pescati in Italia nel Mar Mediterraneo occidentale (Mar Tirreno - zona FAO 37.1.3.). Prodotto pescato con Draga (HMD).

4. ISTRUZIONI E DESTINAZIONE D'USO

Da consumarsi previa cottura. Per un risultato ottimale si consiglia di utilizzare il prodotto ancora surgelato. Si possono consumare ponendoli in una piastra di cottura a fiamma viva (oppure al forno a 180°). Condire con olio extra vergine di oliva e lasciar cuocere fino all'apertura dei gusci. Quando i molluschi si saranno aperti, aggiungere sale, pepe a piacere. Spolverate con prezzemolo fresco e serviteli. Il prodotto è ideale per essere utilizzato anche come base per condire paste o risotti.

5. MODALITA' DI TRASPORTO E CONSERVAZIONE

Il prodotto deve essere conservato a temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$.

Una volta scongelato non ricongelare, conservare in frigorifero a $0-4^{\circ}\text{C}$ e consumare entro le 24 ore.

6. TMC

24 mesi

7. CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO E GRAMMATURA

Vaschetta in PP(Polipropilene) - peso netto 2000 g.

Il prodotto è pronto per l'uso ed è disponibile in vaschetta PP (Polipropilene) chiusa con film termosaldato e contenente 2000 g di prodotto.

Ogni strato di prodotto all'interno della vaschetta è suddiviso da una velina alimentare, in modo da agevolare il prelievo all'utilizzo.

Il tutto imballato in cartoni contenente 2 u.v. per collo.

8. CARATTERISTICHE IMBALLO E PALLETIZZAZIONE

| | |
|---|--------------------------------------|
| Unità vendita – vaschetta PP B3 H60 | Codice a barre EAN-13: 8056590970546 |
| Collo - cartone contenente 2 vaschette | Codice a barre EAN-13: 8056590970553 |
| Misure vaschetta in PP KBLOCK B3H60 | cm 32,5 x 26,5 x 6 |
| Misure collo | cm 33 x 27 x 14 |
| Misure euro pallet | cm 120 x 80 |
| Pallettizzazione | Base 10 colli x 10 mani - h cm 155 |
| Numero colli per pallet | N. 100 |
| Kilogrammi totali di vendita per pallet | Kg 400/ pz 200 |

9. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

| | |
|-------------|-------------------------------------|
| Odore | Odore marino caratteristico |
| Colore | Bruno-giallo con striature violacee |
| Sapore | Tipico sapore marino |
| Aspetto | Mollusco bivalve longilineo |
| Consistenza | Soda, non stopposa, non fibrosa |

10. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI DEL PRODOTTO

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto edibile.

| | |
|----------------------------|------------------|
| Energia | 377 kj – 90 Kcal |
| Grassi | 2,20 g |
| di cui acidi grassi saturi | 0 g |
| Carboidrati | 0 g |
| di cui zuccheri | 0 g |
| Proteine | 15 g |
| Sale | 0,7 g |

Le acque della fascia costiera, dove sono raccolti i cannolicchi, sono classificate sanitariamente come zona A o B. In tal modo l'O.P. Bivalvia Veneto s.c. può commercializzare, il prodotto raccolto, nel primo caso in modo diretto e nel secondo caso dopo attenti processi di depurazione. Essendo un mollusco dotato di conchiglia esterna, la parte edibile è compresa in un intervallo tra il 70 e il 80%, in funzione del periodo.

11. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Limiti massimi approvati in piano analisi di autocontrollo per prodotti surgelati

| ACCERTAMENTO | LIMITI | NORMA DI RIFERIMENTO |
|---|-----------------|---|
| CBT | 10.000 UFC/g | Criterio non normato da limiti cogenti |
| E. Coli | 100 UFC/g | Criteri non normati da limiti vigenti, desunti da Accordo Stato Regioni |
| Salmonella su 5 u.c. (parametro di sicurezza alimentare) | Assenza in 25 g | 10.11.16 – Linee guida controllo ufficiale ai sensi Reg. 882/04 e |
| Strafilococchi coagulasi positivi | 100 UFC/g | 854/04 |

12. ALLERGENI E OGM

Molluschi. Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche **pesce, crostacei** e altri **molluschi**.

13. ETICHETTATURA

Le informazioni fornite sono conformi a quanto previsto dalla normativa vigente (Reg UE 1169/11, Reg CE 1379/13 e relative s.m.i.)

- Denominazione
- Paese d'origine o luogo di provenienza
- Ingredienti
- Caratteristiche di confezionamento (formato/peso)
- Termine minimo di consumazione (TMC) o data di scadenza prodotto;
- Allergeni contenuti e possibili allergeni contaminanti
- Parametri microbiologici e limiti critici
- Tabella nutrizionale
- Modalità di conservazione
- Modalità d'impiego
- Ragione sociale e indirizzo del produttore

14. PRINCIPALI RIFERIMENTI NORMATIVI

L'azienda OP Bivalvia ha implementato un sistema di autocontrollo igienico-sanitario basato sui principi dell'HACCP, in conformità ai Regg CE 852/04 (igiene degli alimenti) e 853/04 (igiene degli alimenti di origine animale), nonché un sistema di rintracciabilità conforme al Reg CE 178/02.

Prodotto e confezionato presso lo stabilimento con Approval Number – **IT P5R5A CE**

REV 03 DEL 31.01.2022 LA PRESENTE ANNULLA E SOSTITUISCE LE PRECEDENTI

Organizzazione di Produttori di Molluschi Bivalvi del Mare Veneto Soc. Coop.
Sede Legale: via Torino 186 - 30172 Mestre (VE)
Stab. Sede Amm.va: via Traghete, 68/C1 - 30021 Caorle (VE) www.ipescaori.it
Tel. 0421.82206 – email info@opbivalvia.it
Nr. R.E.A. 315310 – Registro Imprese di Venezia, C.F. e P.I.: 03525260273
APPROVAL NUMBER: CE IT P5R5A