



Scheda tecnica

PRODOTTO FINITO

ANGUILLA "iPescaOri"
eviscerata e surgelata al naturale



CODICE ARTICOLO: SANGEVIO - PESO NETTO VARIABILE (dai 450 g ai 650 g)

1. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO E RELATIVE TECNICHE DI PRODUZIONE

Le anguille appena raccolte, vengono lavate sotto acqua corrente ed eviscerate. Successivamente vengono rilavate accuratamente ed infine, confezionate sottovuoto in una busta in PP e surgelate senza alcuna aggiunta di conservanti e/o glassatura. Imballate e stoccate in cella BT alla temperatura controllata di -18°/-20° C.

Il prodotto si presenta pronto all'uso per la preparazione gastronomica.

2. INGREDIENTI

ANGUILLA (Anguilla anguilla) codice Alfa 3: ELE, allevate in UE.

3. ISTRUZIONI E DESTINAZIONE D'USO

Per un risultato ottimale si consiglia di utilizzare il prodotto da scongelato. Le anguille si possono consumare ponendole su una piastra di cottura scaldata a fiamma viva. Condire con sale e pepe a piacere, cuocere per 15 minuti e servire caldo. Ottime da consumare anche fritte, in umido o allo spiedo.

5. MODALITA' DI TRASPORTO E CONSERVAZIONE

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

Una volta scongelato non ricongelare, conservare in frigorifero a 0-4°C e consumare entro le 24 ore.

6. TMC DALLA DATA DI PRODUZIONE

24 Mesi

7. CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO E GRAMMATURA

Busta in PP (Polipropilene) color azzurro o trasparente.

Peso netto variabile tra i 450 g e i 650 g.

Il prodotto è pronto per l'uso ed è disponibile in busta PP (Polipropilene) contenente un anguilla a peso variabile. Il tutto imballato in cartoni contenente n. 5 u.v. per collo.

8. CARATTERISTICHE IMBALLO E PALLETIZZAZIONE

Unità vendita – busta in PP	Codice a barre EAN-13: 8056590971802
Collo – cartone contenente 5 buste	Codice a barre EAN-13: 8056590971819
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	100
Unità vendita per pallet	N. 500

9. CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Odore	Odore marino caratteristico
Colore	Bruno sul dorso e giallastro ventralmente
Sapore	Tipico sapore marino
Aspetto	Corpo subcilindrico serpentiforme
Consistenza	Polpa morbida

10. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI DEL PRODOTTO

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto edibile.

Energia	288 Kj – 184 Kcal
Proteine	18,44 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Grassi	11,66 g
di cui acidi grassi saturi	2,36 g
Fibra	0 g
Sale	0,05 g

11. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Limiti massimi approvati in piano analisi di autocontrollo per molluschi bivalvi 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

Pesce. Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche **molluschi, crostacei** e altro **pesce**.

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 01 DEL 30.11.2022 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