



Scheda tecnica

PRODOTTO FINITO

GRANCHIO NUOTATORE "iPescaOri"
mondato e surgelato al naturale senza carapace



1. CODICE ARTICOLO: SGRNU01 - PESO NETTO 1000 g (8-10 pz ca.)

2. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO E RELATIVE TECNICHE DI PRODUZIONE

I granchi nuotatori appena raccolti, vengono subito trasferite con mezzi idonei al Centro di trasformazione sito in Caorle (VE). Vengono subito lavati sotto acqua corrente e privati del carapace. Successivamente vengono mondati, rilavati accuratamente e surgelati senza alcuna aggiunta di conservanti e/o glassatura. Infine, confezionati in vaschetta, imballati e stoccati in cella BT alla temperatura controllata di -18°/-20° C. Il prodotto si presenta pronto all'uso per la preparazione gastronomica.

3. INGREDIENTI

GRANCHIO NUOTATORE (*Callinectes sapidus*) privo di carapace, codice Alfa 3: CRB, pescati in Italia nel Mar Mediterraneo centrale (Mar Adriatico - zona FAO 37.2.1). Prodotto pescato con reti da imbrocco e/o reti analoghe.

4. ISTRUZIONI E DESTINAZIONE D'USO

Per un risultato ottimale si consiglia di utilizzare il prodotto da scongelato. I granchi sono ottimi se usati come base per condire paste o risotti. Si possono consumare ponendoli su una padella, conditi con un goccio d'olio d'oliva e uno spicchio d'aglio e scaldandoli a fiamma moderata per 10/15 minuti. Una volta cotti, condire a piacere con sale, pepe, pomodorini e/o peperoncino e servire caldi. Ottimi da consumare anche grigliati o al vapore.

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

24 mesi

7. CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO E GRAMMATURA

Vaschetta in PP (Polipropilene) peso netto 1000 g

Il prodotto è pronto per l'uso ed è disponibile in vaschetta PP (Polipropilene) chiusa con film termosaldato contenente 1000 grammi di prodotto.

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

8. CARATTERISTICHE IMBALLO E PALLETIZZAZIONE

Unità vendita – vaschetta PP B3 H60	Codice a barre ean-13: 8056590971871
Collo - cartone contenente 2 vaschette	Codice a barre ean-13: 8056590971895
Misure vaschetta in PP KBLOCK B3 H60	cm 32,5 x 26,5 x 6
Misure collo	cm 33 x 27 x 14
Misure euro pallet	cm 120 x 80
Palletizzazione	Base 10 colli x 10 mani - h cm 155
Numero colli per pallet	N. 100
Kilogrammi totali per pallet	Kg/pz 200

9. CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Odore	Odore marino caratteristico
Colore	Carapace di colore bluastro
Sapore	Tipico sapore marino lievemente dolciastro
Aspetto	Crostaceo decapode dal colore blu
Consistenza	Solido carapace contenente tenera polpa chiara

10. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI DEL PRODOTTO

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto edibile.

Valore energetico	364 Kj – 87 Kcal
Proteine	18,1 g
Carboidrati	0,4 g di cui zuccheri 0 g
Grassi	1,08 g di cui acidi grassi saturi 0 g
Fibra	0 g
Sale	0,29 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 10.11.16 – Linee guida controllo ufficiale ai sensi Reg. 882/04 e 854/04
Salmonella su 5 u.c. (parametro di sicurezza alimentare)	Assenza in 25 g	
Strafilococchi coagulasi positivi	100 UFC/g	

12. ALLERGENI E OGM

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

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 30.10.2023 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