



SCHEDA TECNICA

Rif.: STPIT

Ediz: 2

Rev.: 2

Data: 28/11/2016 pg. 1

Redatto da: CQ

Verificato da: RGQ

Approvato da: PRE

**COD. 14M09 CIUFFI DI CALAMARO SURGELATI MAGIK BLUEE
LL**

--Descrizione --

Prodotto ottenuto dalla lavorazione di molluschi di genere e specie "Loligo chinensis" (Calamaro del Pacifico) o "Loligo edulis" (Calamaro indopacifico) ciuffi con pelle, puliti, surgelati I.Q.F.
Pescato in Oceano Pacifico, occidentale centrale FAO 71.
Metodo di pesca: reti da traino, reti da circuizione e reti da raccolta oppure reti da traino.

--Ingredienti --

Stabilimento di produzione aut. n. DL125
CALAMARI del Pacifico, sale, correttori di acidità: E330, E332.
Può contenere tracce di PESCI e CROSTACEI.
Allergeni: vedere ingredienti in maiuscolo.

Stabilimento di produzione aut. n. DL407
CALAMARI indopacifici, correttori di acidità: E330, E331, sale.
Può contenere tracce di PESCI e CROSTACEI.
Allergeni: vedere ingredienti in maiuscolo.

--Caratteristiche Organolettiche --

Colore	Bruno-violaceo, caratteristico
Odore	Caratteristico, assenza di note estranee
Sapore	Caratteristico, assenza di retrogusti estranei
Consistenza	Tenera, caratteristica

--Caratteristiche Fisiche-Merceologiche --

Pezatura	50 - 100 pz/kg
Peso unità	4 - 10 g
Materiale estraneo di origine marina	Max 1 n/Kg
Materiale estraneo	Assente

--Caratteristiche Chimiche --

Hg	Max 0,50 ppm
Pb	Max 0,30 ppm
Cd	Max 1,0 ppm

--Caratteristiche Microbiologiche --

... Segue

Sede Legale : Via Bergamo, 46 - 24035 - Curno (BG) - Tel: 035.462861 - Fax: 035.461151

Filiale e Deposito: Via Padana Superiore 86/88 - 25080 - Ciliverghe di Mazzano (BS) - Tel: 030.2620217 - Fax: 030.2120215

Mail: infobergamo@alimentarimoretti.it - infobrescia@alimentarimoretti.it - Sito: www.alimentarimoretti.it



SCHEDA TECNICA

Rif.: STPIT

Ediz: 2

Rev.: 2

Data: 28/11/2016 pg. 2

Redatto da: CQ

Verificato da: RGQ

Approvato da: PRE

**COD 14M09 CIUFFI DI CALAMARO SURGELATI MAGIK BLUEE
LL**

Parametro:	Obiettivo	Limite
CBT mesofila	100.000 ufc/g	1.000.000 ufc/g
E.coli	10 ufc/g	100 ufc/g
Stafilococchi coagulasi	10 ufc/g	100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente/25 g	O.M. 11/10/1978
Salmonella	Assente/25 g	
Vibrio cholerae	Assente/10 g	
Vibrio parahemolyticus	Assente/10 g	
Vibrio vulnificus	Assente/10 g	

--Caratteristiche Imballaggio -

U.V.	Busta con bandella marchio Magik Blue
Peso netto U.V.	800 g
Modalità	Il peso netto va determinato secondo le modalità previste dalla Circ. del 06/01/1990
Composizione cartone	10 x 800 g
Peso netto cartone	8 kg
Informazioni O.S.A.	Confezionato per conto di Proda Spa in stabilimenti riconosciuti e qualificati

--Shelf Life -

24 mesi a temperatura inferiore a -18°C

--Commenti:

Da consumare previa cottura.

La glassatura è presente come strato protettivo del prodotto per mantenerne la qualità durante lo stoccaggio e la distribuzione.
Come previsto dal Regolamento 1169/2011 (all. IX) il peso netto indicato non include la glassatura.

***** FINE STAMPA *****