

PRODOTTO

LINEA

COD. PROD.

COD. EAN

VONGOLE AL NATURALE 1000 G

"IL CONGELATO"

010

8033745810100

VONGOLE

del'Adriatico

SCHEDA TECNICA



AL
NATURALE

• PRODOTTO

Denominazione: vongole al naturale congelate.

• DESCRIZIONE

Ingredienti: vongole.

• CONSERVAZIONE

Termine min. di conservazione: 18 mesi dalla data di Confezionamento.

Modalità di conservazione: da conservarsi ad una temperatura di <-18°.

Modalità d'uso: PENTOLA - Versare il contenuto della confezione in una pentola. Aggiungere un bicchiere d'acqua, coprire con un coperchio. Cuocere a fuoco medio fino a che le vongole si schiudono (9/10 min.). Condire a piacere.

• PROCESSO PRODUTTIVO

Materie prime principali: vongole.

Nome commerciale: vongola o lupino.

Nome scientifico: Venus gallina.

Provenienza: Mar Mediterraneo-Adriatico FAO-37.

Modalità di produzione: pescato.

Pezzatura: min. 25 mm.

Fasi di processo: controllo al ricevimento dei molluschi bivalvi vivi (vitalità, aspetto, calibratura, tracciabilità), mantenimento e desabbiamento vongole in impianto di depurazione a circuito chiuso, lavaggio, selezione e cernita, confezionamento, etichettatura, congelamento, stoccaggio.

Modalità di manipolazione e controlli previsti: secondo il piano di autocontrollo aziendale e in ottemperanza alle normative vigenti.

• CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto vongole: regolare, senza epibionti.

Colore vongole: sfondo grigio-bianco con linee a zig zag scure.

Odore vongole: caratteristico marino.



PRODOTTO

LINEA

COD. PROD.

COD. EAN

VONGOLE AL NATURALE 1000 G

"IL CONGELATO"

010

8033745810100



VONGOLE

dell'Adriatico

AL
NATURALE



• CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Corpi estranei: assenti.

Sabbie: assenti.

Colorazioni anomale: assenti.

Metalli pesanti: entro i limiti cogenti.

• CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Listeria monocitogenes: entro i limiti cogenti.

E. coli: < =230 MPN/100 g.

Salmonella: assente in 25 g.

• CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

100 g di parte edibile: kcal 72. KJ 299. Proteine 10. Carboidrati 2. Grassi 2.

• PACKAGING

Aspetto: Buste in polietilene trasparenti per alimenti

Peso confezione: 1000 g

Etichettatura: conforme alla normativa vigente DDL vi 109/92 e 181/2003; Decreto 27 Marzo 2002; Reg. CE 853/2004 e successive modifiche e Integrazioni.

• PALETIZZAZIONE

Cartoni per strato: 6/12

Numero strati: 6/7

Peso totale: Kg 360/420

• TRASPORTO

Temperature: i veicoli adibiti al trasporto del prodotto sono mezzi frigoriferi, costruiti ed attrezzati per le temperature di conservazione previste dalla normativa vigente ed autorizzati al trasporto di prodotti ittici.

Modalità: il trasporto avviene in condizioni igieniche ottimali con cassoni sanificati; i colli sono posti su palets.

iabadabadu.it

Rev.01 del 16/10/09

