

PRODOTTO

LINEA

COD. PROD.

COD. EAN

VONGOLE AL NATURALE 500 G

"IL CONGELATO"

009

8033745810094

# VONGOLE

## dell'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:* MICROONDE - Posizionare il forno alla massima potenza. Porre la confezione nel forno dopo averla forata. Cuocere per 7 minuti. Estrarre, tagliare un lembo della busta e versare in un piatto da portata. Condire a piacere. 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 500 G

"IL CONGELATO"

009

8033745810094



# 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:* confezione sottovuoto con film-scatoletta cartone neutro con foro visione prodotto.

*Peso confezione:* 500 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:* 6/12/24

*Numero strati:* 6

*Peso totale:* Kg 360

## • 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.

iabababadu.it

Rev.01 del 16/10/09

