

PRODOTTO

LINEA

COD. PROD.

COD. EAN

VONGOLE AL NATURALE 500 G

"IL FRESCO"

011

8033745810117

VONGOLE

dell'Adriatico

SCHEDA TECNICA



AL
NATURALE

• PRODOTTO

Denominazione: vongole al naturale fresche.

• DESCRIZIONE

Ingredienti: vongole.

• CONSERVAZIONE

Termine min. di conservazione: 6 giorni dalla data di Confezionamento.

Modalità di conservazione: da conservarsi ad una temperatura da +1°C a +4°C.

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. Coprire con un coperchio. Cuocere a fuoco medio fino a che le vongole si schiudono (7/8 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, 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 FRESCO"

011

8033745810117



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-scatola cartone neutro con foro visione prodotto / fascetta .

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.

iabadabadu.it

Rev.01 del 16/10/09

