

PRODOTTO

LINEA

COD. PROD.

COD. EAN

VONGOLE AL POMODORO

"IL FRESCO"

004

8033745810049

VONGOLE

dell'Adriatico

SCHEDA TECNICA



**GUSTO
POMODORO**

• PRODOTTO

Denominazione: vongole al pomodoro fresche.

• DESCRIZIONE

Ingredienti: Vongole, Polpa di pomodoro(10%), Olio extravergine di oliva, Prezzemolo, Aglio.

Allergeni: può contenere tracce di sedano.

• 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 5 minuti. Estrarre, tagliare un lembo della busta e versare in un piatto da portata. 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.).

• 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, aggiunta ingredienti cotti, 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 POMODORO

"IL FRESCO"

004

8033745810049



VONGOLE
dell'Adriatico

GUSTO
POMODORO



● **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 116 .KJ 484. Proteine 5. Carboidrati 2. Grassi 9.

● **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.

iabababadu.it

Rev.01 del 16/10/09

