



Scheda tecnica AT20

Prodotto gelo linea retail al naturale

ALICI TRONCHETTO "iPescaOri"
decapitate, eviscerate e surgelate al naturale
Collo 2 KG – 8 vaschette da 250 g



1. CODICE COLLO: ALI258 – PESO NETTO 2 Kg
CODICE ARTICOLO: ALI250 – PESO NETTO 250g

2. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO E RELATIVE TECNICHE DI PRODUZIONE

Alice filetto: decapitata, eviscerata. Le alici sono sottoposte ad una attenta lavorazione attraverso una cernita con pulizia e mondatura, controllo e disposizione ordinata manualmente. Sottoposte poi al confezionamento, vengono surgelate senza alcuna aggiunta di conservanti e/o glassatura. Imballate e stoccate in cella BT alla temperatura controllata di -18°/-20° C. Il prodotto si presenta pronto all'uso per la preparazione gastronomica.

3. INGREDIENTI

ALICE (*Engraulis encrasicolus*) codice alfa 3: ANE, pescate nel Mare Mediterraneo centrale (Mar Adriatico - zona FAO 37.2.1). Prodotto pescato con reti da traino o reti da circuizione o raccolta (OTB).

4. ISTRUZIONI E DESTINAZIONE D'USO

Scongelare il prodotto prima dell'utilizzo. Prima della preparazione si consiglia di risciacquare e controllare il prodotto. Sistemare le alici sulla griglia o piastra di cottura, ungere con poco olio e aggiungere sale e pepe a piacere. Cuocere per 5 minuti e servire calde.
Ottime anche da preparare marinate o fritte.

5. MODALITA' DI TRASPORTO E CONSERVAZIONE

Il prodotto deve essere conservato a temperatura $\leq - 18^{\circ} \text{C}$.
Non ricongelare dopo lo scongelamento.

6. TMC DELLA DATA DI PRODUZIONE

18 mesi

7. CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO E GRAMMATURA

Vaschetta in PP (Polipropilene) trasparente alimentare

Peso netto 250 g

Il prodotto è pronto per l'uso ed è disponibile in vaschetta PP (Polipropilene) chiusa con film termosaldato contenente 250 grammi di prodotto.

Il tutto imballato in cartoni contenente 8 u.v. per collo.

8. CARATTERISTICHE IMBALLO E PALLETIZZAZIONE

Collo cartone bianco contenente 8 vaschette	Codice a barre EAN-13: 8056590971185
Unità di vendita singola vaschetta da 250 g	Codice a barre EAN-13: 8056590971178
Misure vaschetta in PP BLOCK B5H30 trasparente alimentare	cm 232 x 14,6 x 3
Misure collo	cm 31 x 24,5 x 14,5
Misure euro pallet	cm 120 x 80
Pallettizzazione	Base 11 colli x 8 mani – h cm 131
Unità vendita per pallet	N. 88
Kilogrammi totali per pallet	704 pz/ 176 Kg

9. CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Odore	Tipico odore marino delicato e gradevole
Colore	Dorso con sfumature azzurro-verdi con scaglie argentee, interno rosato
Sapore	Tipico sapore marino
Aspetto	Corpo affusolato
Consistenza	Polpa soda

10. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI DEL PRODOTTO

Valori nutrizionali medi per 100gr di prodotto edibile.

Valore energetico	548 Kj – 131 Kcal
Proteine	20,35 g
Carboidrati	0 g di cui zuccheri 0 g
Grassi	4,84 g di cui acidi grassi saturi 1,28 g
Sale	0,104 g

11. ALLERGENI E OGM

Prodotto non OGM. Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche pesce, crostacei e molluschi.

12. ETICHETTATURA

Le informazioni fornite sono conformi a quanto previsto dalla normativa vigente (Reg UE 1169/11, Reg CE 1379/13 e relative s.m.i.)

- Denominazione vendita e denominazione scientifica
- Elenco ingredienti
- Paese di origine – zona di pesca FAO, metodo di produzione e attrezzo da pesca
- Peso netto
- Termine Minimo di Conservazione
- Data di surgelazione
- N° lotto di appartenenza
- Ragione sociale
- Modalità di conservazione e d'uso

13. PRINCIPALI RIFERIMENTI NORMATIVI

L'azienda OP Bivalvia ha implementato un sistema di autocontrollo igienico-sanitario basato sui principi dell'HACCP, in conformità ai Regg CE 852/04 (igiene degli alimenti) e 853/04 (igiene degli alimenti di origine animale), nonché un sistema di rintracciabilità conforme al Reg CE 178/02.

Prodotto e confezionato presso lo stabilimento con Approval Number – IT P5R5A CE

REV 02/20 DEL 30.09.2020 LA PRESENTE ANNULLA E SOSTITUISCE LE PRECEDENTI

Organizzazione di Produttori di Molluschi Bivalvi del Mare Veneto Soc. Coop.
Sede Legale: via Torino 186 - 30172 Mestre (VE)
Stab. Sede Amm.va: via Traghete, 68/C1 - 30021 Caorle (VE) www.ipescaori.it
Tel. 0421.82206 – email info@opbivalvia.it
Nr. R.E.A. 315310 – Registro Imprese di Venezia, C.F. e P.I.: 03525260273
APPROVAL NUMBER: CE IT P5R5A