



Scheda tecnica CBMG50 Prodotto gelo linea retail al naturale

CANESTRELLI BIANCHI NOSTRANI "iPescaOri"
mezzo guscio surgelati al naturale
Collo 3 kg – 6 vaschette da 500g



1. CODICE COLLO: CANBIMG506 – PESO NETTO 3 Kg
CODICE ARTICOLO: CANBIMG500 – PESO NETTO 500 G

2. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO E RELATIVE TECNICHE DI PRODUZIONE

I canestrelli nostrani appena pescati, vengono lavati sotto acqua corrente, sgusciati e privati del mezzo guscio. Successivamente mondati e rilavati accuratamente per eliminare i residui di sabbia. Infine, confezionati a strati con velina alimentare interposta per un facile prelievo all'utilizzo e surgelati senza alcuna aggiunta di conservanti e/o glassatura. Imballati e stoccati in cella BT alla temperatura controllata di -18°/-20° C.

Il prodotto si presenta pronto all'uso per la preparazione gastronomica.

3. INGREDIENTI

CANESTRELLI (*Flexopecten spp*) mezzo guscio, pescati in Italia nel Mar Mediterraneo centrale (Mar Adriatico - zona FAO 37.2.1). Prodotto pescato con reti da traino (OTB).

4. ISTRUZIONI E DESTINAZIONE D'USO

Per un risultato ottimale si consiglia di utilizzare il prodotto ancora surgelato. I canestrelli, si possono consumare ponendoli in una piastra di cottura scaldata a fiamma viva (oppure al forno a 180°).

Condire con olio extravergine di oliva, sale e pepe a piacere, cuocere per 6/8 minuti e servire caldo. Ottimi da consumare anche gratinati al forno, oppure sgucciati anche come base per condire paste o risotti.

5. MODALITA' DI TRASPORTO E CONSERVAZIONE

Il prodotto deve essere conservato a temperatura $\leq - 18^{\circ}$ 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 500 g

Il prodotto è pronto per l'uso ed è disponibile in vaschetta PP (Polipropilene) chiusa con film termosaldato contenente 500 grammi di prodotto.

Il tutto imballato in cartoni contenente 6 u.v. per collo.

8. CARATTERISTICHE IMBALLO E PALLETIZZAZIONE

Collo cartone bianco contenente 6 vaschette	Codice a barre EAN-13: 8056590970911
Unità di vendita singola vaschetta da 500 g	Codice a barre EAN-13: 8056590970904
Misure vasca Gastro in PP BLOCK B5H58	cm 23,2 x 14,6 x 5,8
Misure collo	cm 31 x 25,5 x 20
Misure euro pallet	cm 120 x 80
Palletizzazione	Base 11 colli x 8 mani - h cm 175
Unità vendita per pallet	N. 88
Kilogrammi totali per pallet	528 pz/ 264 Kg

9. CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Odore	Odore marino caratteristico
Colore	Biancastro tendente all'arancio-violaceo
Sapore	Sapore marino lievemente dolciastro
Aspetto	Mollusco bivalve tondeggianti dai gusci striati
Consistenza	Soda, non stopposa

10. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI DEL PRODOTTO

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto edibile.

Valore energetico	280 Kj – 67 Kcal
Proteine	12 g
Carboidrati	2,9 g
Grassi	0,6 g
Sale	0,6 g

11. ALLERGENI E OGM

Molluschi, prodotto non OGM. Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche pesce, crostacei e altri 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