



Scheda tecnica CN20

Prodotto gelo linea Ho.Re.Ca. al naturale

CAPESANTE NOSTRANE "iPescaOri" mezzo guscio
surgelate al naturale
Collo – 2 vaschette da 1000 g



- CODICE COLLO:** CAPNOMG2 - PESO NETTO 2 Kg
CODICE ARTICOLO: CAPNOMG - PESO NETTO 1000 g (18-20 pz ca.)
- DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO E RELATIVE TECNICHE DI PRODUZIONE**

Le capesante nostrane appena pescate, vengono lavate sotto acqua corrente, pulite dalla sabbia e private del mezzo guscio. Successivamente vengono mondare e rilavate accuratamente. Infine, vengono confezionate a strati con velina alimentare interposta per un facile prelievo all'utilizzo, 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.
- INGREDIENTI**

CAPASANTA (*Pecten jacobaeus*) codice Alfa 3: SJA, mezzo guscio, pescate in Italia nel Mar Mediterraneo centrale (Mar Adriatico - zona FAO 37.2.1). Prodotto pescato con sfogliare-rapidi (TBB).
- ISTRUZIONI E DESTINAZIONE D'USO**

Per un risultato ottimale si consiglia di utilizzare il prodotto ancora surgelato. Le capesante si possono consumare ponendole su 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 8/10 minuti e servire caldo. Ottime da consumare anche gratinate al forno, oppure sgusciate come base per condire paste o risotti.

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 DALLA DATA DI PRODUZIONE

18 Mesi

7. CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO E GRAMMATURA

Vaschetta in PP (Polipropilene) bianco

Peso netto 1000 g

Il prodotto è pronto per l'uso ed è disponibile in vaschetta PP (Polipropilene) chiusa con film termosaldato contenente 1000 grammi di prodotto.

Il tutto imballato in cartoni contenente n. 2 u.v. per collo.

8. CARATTERISTICHE IMBALLO E PALLETIZZAZIONE

Collo cartone bianco contenente 2 vaschette	Codice a barre ean-13 8056590971246
Unità di vendita singola vaschetta da 1000 g	Codice a barre ean-13 8056590971239
Misure vasca Gastro in PP KBLOCK B5 H60 bianco	cm 32,5 x 26,5 x 6
Misure collo	cm 33 x 27 x 14
Misure euro pallet	cm 120 x 80
Pallettizzazione	Base 10 colli x 10 mani - h cm 155
Unità vendita per pallet – (max 4 lotti produzione)	N. 200
Kilogrammi totali per pallet	Kg. 200

9. CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Odore	Odore marino caratteristico
Colore	Biancastro tendente all'arancio-rosso
Sapore	Tipico sapore marino lievemente dolciastro
Aspetto	Mollusco bivalve dai gusci formati da costole
Consistenza	Il muscolo (parte bianca) è carnoso, la polpa (color arancio) è tenera

10. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI DEL PRODOTTO

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto edibile.

Valore energetico	288 Kj – 69 Kcal
Proteine	12 g
Carboidrati	3 g di cui zuccheri 0 g
Grassi	0 g di cui acidi grassi saturi 0 g
Fibra	0 g
Sale	0,98 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