



Scheda tecnica ST20

Prodotto gelo linea retail al naturale

SARDINE TRONCHETTO "iPescaOri"
decapitate, eviscerate surgelate al naturale
Collo 2 Kg – 8 vaschette da 250 g



1. CODICE COLLO: SART258 – PESO NETTO 2 Kg
CODICE ARTICOLO: SART250 – PESO NETTO 250 g

2. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO E RELATIVE TECNICHE DI PRODUZIONE

Sardina Tronchetto: decapitata, eviscerata.

Le sardine 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

SARDINA (*Sardina pilchardus*) codice alfa 3: PIL, pescate nel Mar Mediterraneo centrale (Mar Adriatico - zona FAO 37.2.1). Prodotto pescato con reti da traino o circuizione e raccolta (OTB).

4. ISTRUZIONI E DESTINAZIONE D'USO

Scongelare il prodotto prima dell'utilizzo. Prima del trattamento culinario il prodotto ittico è bene che sia risciacquato e controllato. Sistemare le sarde sulla griglia o una piastra di cottura, ungere con poco olio e aggiungere sale e pepe a piacere. Cuocere per 5 minuti e servire caldo. Ottime anche cotte al forno o in saor.

5. MODALITA' DI TRASPORTO E CONSERVAZIONE

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

5. TMC DELLA DATA DI PRODUZIONE

18 mesi

6. 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.

7. CARATTERISTICHE IMBALLO E PALLETIZZAZIONE

Collo cartone bianco contenente 8 vaschette	Codice a barre EAN-13: 8056590971123
Unità di vendita singola vaschetta da 250 g	Codice a barre EAN-13: 8056590971116
Misure vaschetta in PP BLOCK B5-H30 trasparente alimentare	cm 23,2 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

8. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore	Tipico odore marino
Colore	Verdastro-azzurro iridescente sul dorso, argenteo sui fianchi e biancastro sul ventre
Sapore	Tipico sapore marino
Aspetto	Corpo tozzo
Consistenza	Polpa tenera

9. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI DEL PRODOTTO

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto edibile.

Valore energetico	537 Kj – 129 Kcal
Proteine	20,8 g
Carboidrati	1,5 g di cui zuccheri 1,5 g
Grassi	4,50 g di cui acidi grassi saturi 1,02 g
Sale	0,66 g

10. ALLERGENI E OGM

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

11. 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

12. 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