



Scheda tecnica CI50

Prodotto gelo linea retail al naturale

CANNOLICCHI DI MARE "iPescaOri" con guscio surgelati al naturale
Collo 3 Kg – 6 vaschette da 500 g



1. CODICE COLLO: CANTS6A – PESO NETTO 3 Kg
CODICE ARTICOLO: CANTS500 – PESO NETTO 500 g

2. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO E RELATIVE TECNICHE DI PRODUZIONE

I cannolicchi di mare autoctoni e naturali, conosciuti anche come cappelunghe, una volta giunti nel nostro Centro di Spedizione molluschi (CSM) sito in Caorle (VE), vengono sottoposti al controllo qualità ed assoggettati ad un processo di lavorazione in continuo. Qui vengono selezionati e puliti da eventuali corpi estranei con cernita manuale, rifiniti ed igienizzati con un sistema di processo automatico, impostato a seconda delle condizioni meteo mare al momento della raccolta. Rilavati esternamente, ricontrollati manualmente e posti in vaschette chiuse con pellicola termosaldata pelabile. Dopo il controllo metal vengono surgelati senza aggiunta di glassatura e/o conservanti. Le vaschette vengono poi imballate e stoccate in cella BT alla temperatura controllata -18°/-20° C. Il prodotto si presenta con i gusci chiusi, preservando all'interno buona parte del loro liquido intravalvare che ne conferisce le caratteristiche organolettiche con un sapore non distinguibile dal prodotto fresco.

3. INGREDIENTI

CANNOLICCHI (*Ensis siliqua*) con guscio, codice alfa 3: EQL. Pescati in Italia nel Mar Mediterraneo occidentale -Mar Tirreno (Zona FAO 37.1.3.). Prodotto pescato con Draga (HMD).

4. ISTRUZIONI E DESTINAZIONE D'USO

Da consumarsi previa cottura. Per un risultato ottimale si consiglia di utilizzare il prodotto ancora surgelato. Si possono consumare ponendoli in una piastra di cottura a fiamma viva (oppure al forno a 180°). Condire con olio extra vergine di oliva e lasciar cuocere fino all'apertura dei gusci. Quando i molluschi si saranno aperti, aggiungere sale, pepe a piacere. Spolverate con prezzemolo fresco e serviteli. Il prodotto è ideale per essere utilizzato anche come base per condire paste o risotti. Si tratta di un prodotto di largo consumo destinato a tutta la popolazione, ad eccezione dei soggetti con allergie e intolleranze nei confronti degli ingredienti che compongono il prodotto stesso.

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

Astuccio stampato in 5 lingue IT-EN-FR-DE-ES

Peso netto 500 g

Il prodotto è pronto all'uso e disponibile in astuccio. All'interno dello stesso è inserita una vaschetta in PP (Polipropilene) trasparente alimentare contenente 500 grammi di prodotto. Il tutto imballato in cartoni contenenti 6 astucci per collo.

PESO LORDO COLLO KG 3,70.

8. CARATTERISTICHE IMBALLO E PALLETIZZAZIONE

Collo cartone bianco contenente 6 vaschette	Codice a barre EAN-13: 8056590970584
Unità di vendita astuccio stampato da 500g	Codice a barre EAN-13: 8056590970577
Misure astuccio stampato	cm 23,5 x 14,8 x 6
Misure collo	cm 30,5 x 24 x 19
Misure euro pallet	cm 120 x 80
Pallettizzazione	Base 11 colli x 7 mani - h cm 158
Unità di vendita per pallet	N. 77
Kilogrammi totali per pallet	462 PZ (231 Kg)

9. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore	Odore marino caratteristico
Colore	Bruno-giallo con striature violacee
Sapore	Tipico sapore marino
Aspetto	Mollusco bivalve longilineo
Consistenza	Soda, non stopposa, non fibrosa

10. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI DEL PRODOTTO

Valori nutrizionali medi per 100gr di prodotto edibile.

Valore energetico	377 kj – 90 Kcal
Proteine	15 gr
Carboidrati	0,00 gr di cui zuccheri 0,00 gr
Grassi	2,20 gr di cui acidi grassi saturi 0,00 gr
Sale	0,7 gr

Le acque della fascia costiera, dove sono raccolti i cannolicchi, sono classificate sanitariamente come zona A o B. In tal modo l'O.P. Bivalvia Veneto s.c. può commercializzare, il prodotto raccolto, nel primo caso in modo diretto e nel secondo caso dopo attenti processi di depurazione. Molluschi ricchi di Sali minerali importanti per l'organismo come il sodio, il fosforo e il ferro, e sono un eccellente fonte di proteine. Per di più sono poveri di grassi, infatti patologie come il diabete. Essendo un mollusco dotato di conchiglia esterna, la parte edibile, ricca di proteine, è compresa in un intervallo tra il 70 e il 80%, in funzione del periodo. Dal punto di vista alimentare, sono classificati come una specie magra e digeribile.

11. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Limiti massimi approvati in piano analisi di autocontrollo per prodotti surgelati

ACCERTAMENTO	LIMITI	NORMA DI RIFERIMENTO
CBT	10.000 UFC/g	Criterio non formato da limiti di cogenti
E. Coli	230 MPN/100 G di carne e liquido intervalvare	Reg (CE) 1441/07 che modifica il Reg (CE) 2073/05
Salmonella su 5 u.c. (parametro di sicurezza alimentare)	Assenza in 25 g	Reg (UE) 2285/2015 che modifica l'Allegato I del Reg (CE) 2073/05
Stafilococchi coagulasi positivi	100 UFC/g	Criterio non normato da limiti cogenti

12. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Valori medi alla spedizione dopo il processo di surgelamento

Carica batterica totale	5200 ufc/g
Escherichia coli	20 ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	<10 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g

(Rif Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie -Rapporto n. 19AT2SD-A/5890 del 21.10.2019)

13. ALLERGENI E OGM

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

14. 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

15. 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 07/19 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