



Scheda tecnica MOSC20

Prodotto gelo linea retail al naturale

MOSCARDINI NOSTRANI "iPescaOri" surgelati al naturale
Collo 4,4 Kg – 8 vaschette da 550 g



1. CODICE COLLO: MOSC556 - PESO NETTO 4,4 Kg
CODICE ARTICOLO: MOSC550 - PESO NETTO 550 g (4 – 5 pezzi)

2. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO E RELATIVE TECNICHE DI PRODUZIONE

I muscardini nostrani, appena pescati, vengono controllati, selezionati con cernita manuale e lavati, accuratamente sprovvisti di becco centrale e occhi. Risciacquati nuovamente in abbondante acqua corrente per eliminare eventuali residui di sabbia che possono trovarsi anche tra i tentacoli e sottoposti poi al confezionamento, vengono 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

MOSCARDINI (*Eledone moschata*) codice alfa 3: EDT, pescati in Italia nel Mar Mediterraneo centrale (Mar Adriatico - zona FAO 37.2.1). Prodotto pescato con reti da strascico (OTB).

4. ISTRUZIONI E DESTINAZIONE D'USO

Da consumarsi previa cottura. Scongela il prodotto. I tempi di cottura per ottenere dei muscardini morbidi variano ovviamente a seconda delle dimensioni. Riempire d'acqua una pentola e porla sul fuoco, non appena raggiunge il bollore aggiungere un cucchiaino di aceto ogni due litri d'acqua. Immergere i muscardini interi dal lato dei tentacoli tenendoli per la pancia fino a far arricciare i tentacoli. Immergere il tutto e lasciare bollire per circa 20/30'. Una volta pronti, scolare i muscardini e lasciarli raffreddare. Si possono servire interi o tagliati a metà, condire a piacere con pepe, sale, un filo di olio extravergine di oliva e un goccio di limone. Possono essere preparati anche in umido o in guazzetto accompagnati magari con polenta.

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) trasparente alimentare

Peso netto 550 g

Il prodotto è pronto per l'uso ed è disponibile in vaschetta PP (Polipropilene) trasparente alimentare chiusa con film termosaldato contenente 550 grammi di prodotto.

Il tutto imballato in cartoni contenenti n. 8 u.v. per collo.

8. CARATTERISTICHE IMBALLO E PALLETIZZAZIONE

Collo cartone bianco contenente 8 vaschette	Codice a barre EAN-13: 8056590971062
Unità di vendita singola vaschetta da 550 g	Codice a barre EAN-13: 8056590971055
Misure vaschetta in PP KBLOCK 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 – (max lotti produzione)	N. 88
Kilogrammi per pallet	704 pz/387,20 Kg

9. CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Odore	Odore marino caratteristico
Colore	Bruno con sfumature grigio-bluastré
Sapore	Tipico sapore marino caratteristico
Aspetto	Testa tondeggianti circondata da 8 tentacoli provvisti di ventose
Consistenza	Pelle umida, tentacoli integri e sodi

10. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI DEL PRODOTTO

Valori nutrizionali medi per 100gr di prodotto edibile.

Valore energetico	342 Kj – 82 Kcal
Proteine	14,87 g
Carboidrati	2,19 g di cui zuccheri 0,00 g
Grassi	1,04 g di cui acidi grassi saturi 0,226 g
Sale	0,229 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