



Scheda tecnica FMG20

Prodotti finiti linea gelo

Ho.Re.Ca. al naturale

FASOLARI DI MARE "iPescaOri" mezzo guscio surgelato al naturale
Vaschetta da minimo 300 g (20 Pz)



1. CODICE ARTICOLO: FSSV20
CODICE COLLO: FSSVC20

2. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO E RELATIVE TECNICHE DI PRODUZIONE

I Fasolari appena pescati, vengono controllati, selezionati con cernita manuale, de-sabbiati e accuratamente rilavati. Successivamente essi vengono sgusciati e privati del mezzo guscio, viene eviscerata la parte del fegato. Infine rilavati, confezionati e surgelati senza alcuna aggiunta di conservanti e glassatura. Imballati ed immagazzinati alla temperatura controllata di -18°/-20° C. Il prodotto si presenta all'uso, consumo tal quale o preparazione enogastronomica. Polpa morbida grazie alla frollatura ricevuta in fase di surgelazione.

3. INGREDIENTI

FASOLARE (*Callista chione*) codice Alfa 3:KLL, mezzo guscio, pescati in Italia nel Mare Adriatico (Mediterraneo 37.2.1.). Prodotto pescato con Draga (HMD).

4. ISTRUZIONI E DESTINAZIONE D'USO

I Fasolari una volta scongelati si possono consumare crudi conditi a piacere (pepe e gocce di limone). Oppure da surgelati, poneteli in una griglia e condite a piacere. Gratinati al forno. Al sugo: in una padella fate rosolare degli spicchi d'aglio in olio extravergine di oliva, o a piacere, in un battuto di cipolla, aggiungete i Fasolari, dei pomodorini freschi tagliati o del sugo di pomodoro, peperoncino a piacere e lasciate cuocere a fiamma moderata per circa 15-20 minuti. Sfumate con vino bianco e aggiungete una spolverata di pepe. Cospargete con del prezzemolo fresco e servire caldo. Il prodotto è ideale per essere utilizzato anche 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 DELLA DATA DI PRODUZIONE

18 mesi

7. CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO E GRAMMATURA

Vaschetta peso netto minimo garantito 300 g (18 – 20 pz)

Il prodotto è pronto all'uso e disponibile in astuccio. All'interno dello stesso e inserita una vaschetta in PP (Polipropilene) trasparente chiusa da film termosaldato e contenente almeno 300 grammi di prodotto. Il tutto imballato in cartoni contenenti 6 astucci per collo.

8. CARATTERISTICHE IMBALLO E PALLETIZZAZIONE

Unità vendita – vaschetta in PP B5H42	Codice a barre EAN-13: 8056590970676
Collo cartone scatola bianca contenente 6 pz vaschetta	Codice a barre EAN-13: 8056590970683
Misure vaschetta in PP-EVOH B5H42	cm 23,2 x 14,6 x 4,2
Misure collo	cm 30,5 x 24,0 x 13,5
Misure euro pallet	cm 120 x 80
Pallettizzazione	Base 11 colli x 8 mani - h cm 132
N. colli per pallet	N. 88
Kilogrammi totali per pallet	528 pz / 158,40 kg minimo garantito

9. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore	Odore marino caratteristico
Colore	Bruno-rossiccio e bianco internamente
Sapore	Sapore marino lievemente dolciastro
Aspetto	Molluschi bivalvi dai gusci lisci
Consistenza	Soda, non stopposa, non fibrosa

10. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI DEL PRODOTTO

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto edibile.

Valore energetico	217 Kj – 52 Kcal
Proteine	8,5 gr
Carboidrati	1 gr di cui zuccheri 0,47 gr
Grassi	0,47 gr di cui acidi grassi saturi 0,11 gr
Sale	0,6 gr

Le acque della fascia costiera, dove sono pescati i Fasolari, sono classificate sanitarmente come Zona A In tal modo l'O.P. Bivalvia Veneto s.c. può commercializzare in modo diretto e senza processi di depurazione il prodotto. Essendo un mollusco dotato di conchiglia esterna, la parte edibile all'origine è compresa in un intervallo tra il 15% e il 25%, in funzione del periodo. Per il mezzo guscio la parte edibile varia tra il 25% e il 30%. Dal punto di vista alimentare, sono classificati come una specie ipocalorica e idonea all'alimentazione finalizzata al dimagrimento; contengono un ottimo apporto di proteine ad alto valore biologico e piccole quantità di lipidi, mentre i glucidi sono pressoché assenti. I Fasolari vantano un'ottima quantità di ferro, calcio, fosforo e certe vitamine.

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
Strafilococchi 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	1.300 ufc/g
Escherichia coli	78 mpn/100 g
Strafilococchi coagulasi positivi	<10 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g

(Rif Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie -Rapporto n. 19AT2SD-A/6688 del 14.11.2019)

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 01/20 DEL 03.03.2020 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