	Anagrafica generale prodotto	
	Denominazione commerciale:	**Fantasia di mare infarinata**
	Marchio Commerciale:	**BLUVER**
	Marchio di Identificazione Stabilimento di Produzione	**IT 3034 CE**
	Origine:	**ITALIA**

Descrizione Prodotto:	Prodotto infarinato e surgelato a base di molluschi e crostacei puliti e tagliati. Da consumarsi previa cottura in olio.
Ingredienti (da riportare in etichetta):	**Prodotti congelati all'origine: Filetto di Totano 67%**(Dosidicus gigas)(Prodotto della pesca FAO 87-Perù), **Totano 20%** (Illex argentinus-Nototodarus sloani)(Prodotto della pesca FAO 41/81-Argentina/Nuova Zelanda)**, Gamberi 10%** (Litopenaeus vannamei)(metabisolfito di sodio: E223) (Prodotto di acquacoltura Ecuador), **farina** tipo "o" **3%.**
Processo di Lavorazione:	Tutti gli ingredienti vengono acquistati da fornitori abituali opportunamente qualificati dalla Bluver S.r.l., i molluschi e crostacei sono congelati all'arrivo. La farina viene immagazzinata in area dedicata luogo fresco, asciutto e pulito. Il prodotto acquistato congelato viene immagazzinato in a temperatura di -18 °C. I molluschi vengono puliti (eviscerati se necessario) ,lavati abbondantemente con acqua potabile, tagliati, mescolati, sgrondati, infarinati e sottoposti a trattamento refrigerante ad una temperatura compresa tra -20 °C e -36 °C. I gamberi vengono lavati abbondantemente con acqua potabile, sgrondati, infarinati separatamente dalle altre specie e sottoposti a trattamento refrigerante ad una temperatura compresa tra -20 °C e -36 °C. Successivamente le confezioni sono immagazzinate a temperatura di -18 °C.
Modalità di Conservazione – Shelf Life e Consigli Pratici:	Il prodotto confezionato viene immagazzinato e conservato a temperatura di -18°C Il prodotto confezionato durante il trasporto deve essere mantenuto ad una temperatura stabile non superiore a -18°C con eventuali brevi fluttuazioni verso il basso di -3 °C al massimo. La fantasia mare infarinata surgelata ha una shelf life pari a 13 mesi. Il prodotto deve essere necessariamente consumato entro la data di scadenza riportata sulla confezione.

Lista allergeni

Allergene	Presente	Assente	Cross-Contamination
CEREALI contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	X		
CROSTACEI e prodotti derivati	X		
UOVA e prodotti derivati			X
PESCI e prodotti derivati			X
ARACHIDI e prodotti derivati		X	
SOIA e prodotti derivati	X		
LATTE e prodotti derivati (compreso il lattosio)		X	
Frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati		X	
SEMI DI SESAMO e prodotti derivati		X	
SEDANO e prodotti derivati			X
SENAPE e prodotti derivati	X		
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI a concentrazione >10 mg/kg o a 10 mg/l espressi come SO2			X
MOLLUSCHI e prodotti derivati	X		
LUPINI e prodotti derivati		X	

In funzione dell'analisi del rischio allergeni riportare in etichetta le seguenti diciture: **Contiene cereali, crostacei, soia, senape e molluschi; Prodotto in uno stabilimento che utilizza pesce, uova, sedano e solfiti**

Caratteristiche chimico-fisiche, microbiologiche ed informazioni nutrizionali del prodotto

VALORI NUTRIZIONALI MEDI - riferiti a 100g di prodotto cotto

Energia		kcal = 198,30	kJ= 829,90
Calorie da grassi		kcal = 89,10	kJ= 366,30
Lipidi totali	9,90	g	
Grassi saturi	1,90	g	
Sodio	3,00	g	
Carboidrati totali	4,03	g	
Zuccheri	3,50	g	
Proteine	22,77	g	
Fibra	1,00	g	

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Cloruro di sodio 0,08 % g NaCl / 100g di prodotto

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Limiti Accettabilità	Metodi
Carica Totale a 30°C	< 10^5 UFC/g	ISO 4833 : 2004
Coliformi totali	< 10^2 UFC/g	ISO 4832 :1998
Escherichia coli	< 10 UFC/g	ISO 16649-2 :2004
Staphylococcus aureus	< 10^2 UFC/g	ISO 6888-2
Anaerobi solfito-riduttori	< 10 UFC/g	ISSN 1123-3117 Rapporti Istisan 96/35 – Metodica 15
LIsteria monocytogenes	Assente in 25g	ISO 11290-2 :1996
Salmonella spp.	Assente in 25g	ISO 6579 : 2008
Lieviti e muffe	< 10^3 UFC/g	ISSN 1123-3117 Rapporti Istisan 96-35 Metodica n° 2

Bluver Srl	FANTASIA DI MARE INFARINATA	Scheda tecnica n. 327

CARATTERISTICHE ORAGANOLETTICHE			
Odore	Impercettibile	**Aspetto**	Tagliato a tranci e intero
Colore	Bianco	**Consistenza**	Polposa e croccante
Sapore	Tipico di pesce fritto		

Specifiche Unità di Vendita ed Unità Logistica

	Vaschette in polipropilene							*Vaso in Vetro*		*Secchielli in polipropilene (capacità raso bordo)*								*Buste in PLT - HD*		
Peso netto in Kg	*0,200 trasparente*	*0,130 trasparente*		*0,500 trasparente*	*1,000 trasparente bianco/nero*		*2,000 bianco*	*3,000*	*2,200*	*1,070 trasparente*	*1,000 trasparente*	*3,250 trasparente*	*5,750 trasparente*	*8,300 trasparente*	*11,050 trasparente*	*12,020 bianco*	*32,900 bianco*	*5,000*	*3,000*	*2,500*
Peso sgocciolato in Kg	*0,120*	*0,070*		*0,300*	*0,700*		*1,400*	*1,800*	*1,300*	*0,500*	*0,700*	*1,680*	*3,000 2,900*	*4,500*	*5,500*	*6,000*	*20,000*	----	---	---
					0,660		*1,320*	*1,900*				*1,400*	*3,000*	*4,500*		*5,800*	*15,000*	---	---	---
N. confezioni per scatola in cartone	12	18		8	4		2	2	2	9	2	--	----	---	----	----	----	----	---	---
Prodotto surgelato																		*x*		

Codice EAN 13 Confezione (Unità Vendita)	***Confezione (Unità Vendita)***					***Confezioni per scatola in cartone***				***N. colli per pallet***	***N. confezioni per pallet***	***Dimensioni Pallet (cm)***		
	Tipo	***Peso sgocciolato (Kg)***	***Dimensioni (cm)***			***N.***	***Dimensioni (cm)***							
			L	***P***	***H***		***L***	***P***	***H***			***L***	***P***	***H***
80 1101900	Busta PLT HD Trasparente	*0,500*	26,8	18,2	2	8	38,4	28,7	8	128	1024	80	120	143
80 1101900	Busta PLT HD Trasparente	*3,000*	33	13	60	1	28,8	24,5	15,6	132	132	80	120	187
80 1101901 251 1	Busta PLT HD Trasparente	5,000	50	16	60	1	38,5	38,5	13,6	78	78	80	120	192
80 1101900	Busta PLT HD Trasparente	*5,000*	33	13	60	2	38,5	38,5	13,6	78	156	80	120	192
80 1101900	Busta PLT HD Trasparente	*2,500*	33	13	60	1	27	18	20	144	144	80	120	195

Sicurezza Alimentare

ALTRI CONTAMINANTI	*Il prodotto risponde ai requisiti del **Reg. CE 1881/2006** in merito al tenore massimo di metalli pesanti, benzo(a)pirene, diossine e PCB.*
PLASTIFICANTI	*Il prodotto risponde ai requisiti stabiliti dalla **Direttiva 2002/72 CE e s.m.e.i.** in merito ai limiti di migrazione globale e specifica connessi con i materiali plastici destinati a venire a contatto con "alimenti grassi".*
O.G.M.	*Sulla base di informazioni e dichiarazioni ricevute dai ns. fornitori e dalle conoscenze sin qui acquisite, possiamo affermare che il prodotto e gli ingredienti in esso contenuti non derivano da organismi geneticamente modificati. (Reg CEE n 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i)*

La presente scheda annulla tutte le altre emesse precedentemente REV. 1 - Data 15/11/2022	Approvato da Controllo Qualità RENNA GIUSY