

SCHEMA TECNICA

CODICE: ES-02.a

PRODOTTO
NOME: TOTANO ATLANTICO (Anelli e tubi I.Q.F.)
PRODOTTO DA: VIVAMAR MILENIUM, S.L.
INDIRIZZO: C/ La Iglesia, 42 _ 46294 CÁRCER (VALENCIA) _ ESPAÑA
R.S.I.: 12.00207/V
STABILIMENTO N° AUTORIZZAZIONE: ES 12.00207/V CE
NOME SCIENTIFICO DELLA SPECIE: <i>Illex argentinus</i>
ZONA DI PESCA: Acque Atlantico Sud Occidentale, Zona FAO 41 (Argentina)
ATTREZZO DI PESCA: “Reti da traino” o “Ami e palangari”
DESCRIZIONE DI PRODOTTO: Tubi di totano pulire, senza pelle, eviscerate e senza gambe. Congelati I.Q.F. Intero o tagliato in anelli.
INGREDIENTI: totano atlántico, acqua, sale, stabilizzante E-451. Contiene molluschi . Può contenere tracce di pesce e crostacei .

PREPARATO DA:	RECENSITO DA:	APPROVATO DA:
 Mª José Mayor Responsabile Quality	 Mª José Mayor Responsabile Quality	 Juan Cerezo Berzosa Responsabile Commerciale

PRESENTAZIONE:	
Tipo di confezione: Disponibile in sacchetto di plastica e cartone per uso alimentare.	
Peso: Anelli totano 5 kg (5x1) I.Q.F. Anelli totano 10 kg (1x10) I.Q.F. Anelli totano 6 kg (sciolto) I.Q.F. Anelli totano 6 kg (2x3) I.Q.F. *Tubi totano 6 kg (sciolto) I.Q.F. *Tubi totano 12 kg (12x1) I.Q.F. **Tubi totano 8 kg (sciolto) I.Q.F.	Peso netto senza glassatura: Anelli totano 3,75 kg (5x0,75) I.Q.F. Anelli totano 8,5 kg (1x8,5) I.Q.F. Anelli totano 4,5 kg (sciolto) I.Q.F. Anelli totano 4,5 kg (2x2,25) I.Q.F. *Tubi totano 4,5 kg (sciolto) I.Q.F. *Tubi totano 9,6 kg (12x0,8) I.Q.F. **Tubi totano 6,4 kg (sciolto) I.Q.F.
(*) tondo congelato (**) piano congelato Possibilità di altre presentazioni su richiesta di committente.	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGIQUE	
PARAMETRI	VALORI DI RIFERIMENTO
Aerobi mesofili (ufc/g) Enterobacter (ufc/g) Salmonella (ufc/ 25g) Shigella (ufc/ 25g)	<10 ⁶ ufc/g <10 ³ ufc/g Assenza su 25 g Assenza su 25 g

PREPARATO DA:	RECENSITO DA:	APPROVATO DA:
 Mª José Mayor <i>Responsabile Quality</i>	 Mª José Mayor <i>Responsabile Quality</i>	 Juan Cerezo Berzosa <i>Responsabile Commerciale</i>

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto e la consistenza: polpa soda, bianca, perlato.
Odore: null o non sgradevole.

TOLLERANZA AI METALLI PESANTI

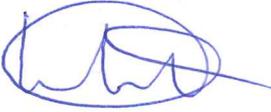
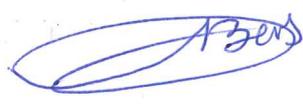
Definizione:	Massimo	Minimo	Misurare
Cd	1	--	ppm
Hg	0.5	--	ppm
Pb	0.3	--	ppm

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRI	PER 100 g
Energia	210 kJ / 50 kcal
Grassi	0.8 g
di cui acidi grassi saturi	0.2 g
Carboidrati	0.6 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	10 g
Sale	1.3 g

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E TRASPORTO

Temperatura di magazzinaggio e trasporto: ≤ -18 °C

PREPARATO DA:	RECENSITO DA:	APPROVATO DA:
 Mª José Mayor <i>Responsabile Quality</i>	 Mª José Mayor <i>Responsabile Quality</i>	 Juan Cerezo Berzosa <i>Responsabile Commerciale</i>

VITA UTILE

Vita utile di totano congelati è di 24 mesi.
Appare periodo di vita utile sull'etichettatura pacchetto come "data di scadenza" o "da consumarsi preferibilmente entro fine" e si compone di giorno/mese/anno o mese/anno (secondo la richiesta di committente).

DETERMINAZIONE DI UTILIZZO

Il totano congelati è fatto con ingredienti senza glutine.
Una volta scongelato, non ricongelare.

REQUISITI DI LEGGE

Questo prodotto, i suoi ingredienti, il loro materiale di confezionamento, stoccaggio e distribuzione soddisfano i requisiti della legislazione Europea.

CONTROLLO DI QUALITÀ

Tutte le fasi di sviluppo del totano sono soggetti ad un sistema di garanzia della qualità basati su analisi dei rischi e punti critici di controllo (A.P.P.C.C. o H.A.C.C.P.), come stabilito dalla normativa comunitaria in materia di igiene dei prodotti food. Stabilendo una serie di controlli che garantiscono la qualità del prodotto finale.

PREPARATO DA:	RECENSITO DA:	APPROVATO DA:
 Mª José Mayor Responsabile Quality	 Mª José Mayor Responsabile Quality	 Juan Cerezo Berzosa Responsabile Commerciale