

Polpo IQF congelato

Descrizione prodotto	
Denominazione commerciale:	Polpo IQF congelato
Denominazione scientifica - alpha 3 code	<i>Octopus vulgaris</i> - OCC
Zona Fao:	Oceano Atlantico centro orientale - Zona Fao 34 o Mar Mediterraneo - zona FAO 37 (dettaglio sottozona in etichetta)
Origine	Marocco
Metodo di cattura e attrezzo da pesca:	Pescato con ami e palangari
Glassatura:	prodotto a peso pieno
Pezzatura, codice EAN:	POLC105 Polpo T3 2000/3000 IQF congelato 8056459171398 POLC106 Polpo T4 1500/2000 IQF congelato 8056459171404 POLC107 Polpo T5 1200/1500 IQF congelato 8056459171411 POLC108 Polpo T6 800/1200 IQF congelato 8056459171428 POLC109 Polpo T7 500/800 IQF congelato 8056459171435 POLC110 Polpo T8 (300/500) IQF congelato 8056459171442

Ingredienti

Gli ingredienti, gli additivi utilizzati e gli allergeni sono indicati dal produttore sull'etichetta che accompagna il prodotto.

Note: qualora non siano presenti additivi il prodotto non rientra tra quelli per i quali è necessaria l'esposizione della tabella nutrizionale in etichetta come previsto dall'allegato V del Reg UE 1169/2011 (prodotti non trasformati che contengono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti).

Informazioni generali

Scadenza	Da consumare preferibilmente entro: gg/mm/aa
Raccomandazioni di conservazione e utilizzo dopo l'apertura:	Una volta scongelato non ricongelare il prodotto, conservare a temperatura di refrigerazione e consumare previa cottura. In ambito domestico consumare entro 24 ore dallo scongelamento

Prodotto finito

Imballaggio primario:	Sacchi di polietilene
Imballaggio secondario:	Cartone
Peso lordo:	Fisso complessivo 12 kg
Modalità di trasporto:	Trasporto refrigerato a -18°C

Polpo IQF congelato

Caratteristiche organolettiche	
PARAMETRI	SPECIFICHE
Aspetto	Prodotto privo di deformazioni, corpi estranei assenti.
Colore	Tipico della specie
Odore	Tipico della specie
Consistenza/struttura	Soda, compatta
Sapore	Tipico della specie

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE	
PARAMETRI	LIMITI E VALORI GUIDA
<i>Escherichia coli</i>	10 ² UFC/g
Stafilococco coagulasi positivi	10 ² UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	come da normativa vigente
<i>Salmonella spp.</i>	assente/25g

Mercurio	0,5 mg/kg
Cadmio	1 mg/kg
Piombo	1 mg/kg

Dichiarazione ambientale		
TIPOLOGIA DI IMBALLAGGIO	IDENTIFICAZIONE DEL MATERIALE	FAMIGLIA MATERIALE / RACCOLTA
Sacco	HD PE-02	Plastica. Differenziata
Cartone	PAP 20	Carta. Differenziata

Note: informazioni obbligatorie nel rispetto del D.Lgs 3 settembre 2020, n. 116

Polpo IQF congelato

GESTIONE RECLAMI E NON CONFORMITÀ

I reclami / segnalazioni di non conformità sul prodotto o servizio devono essere inoltrate al Controllo Qualità di Fiorital S.p.A. preferibilmente a mezzo fax o e-mail.

Per non conformità sono intese:

- difformità dai parametri espressamente indicati nel presente capitolato;
- problemi di ordine qualitativo legati ad aspetti non necessariamente indicati nella presente scheda tecnica e comunque condizionanti negativamente il prodotto;
- problematiche relative alla consegna, trasporto, pallettizzazione, orari di consegna, quantitativi del prodotto o altre non preventivate.

Deve essere comunicata la necessità di rendere il prodotto e il reso deve essere autorizzato dalla Fiorital S.p.A. per via scritta.

Il Cliente in caso di reclamo deve comunicare la referenza, il lotto di produzione e la scadenza o TMC del prodotto, la quantità ricevuta, il problema riscontrato e se il problema è relativo ad una parte o a tutta la fornitura.

Recapiti reclami/non conformità:

Fax 041 / 240 9050

Email: controllo.qualita@fiorital.com

Telefono: 041 240 9200 - 041 / 240 9017

Recapiti allerte/ritiri:

Fax 041 / 240 9050

Email: allerta@fiorital.com

Telefono: 041 / 240 9200 - 041 / 240 9017