

		SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO		Ultima versione 12/2025	
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:		Cappasanta oceanica senza guscio surgelate – 10/20 pz/lb MSC			
DESCRIZIONE:		Placopecten magellanicus. Surgelato singolarmente a bordo (IQF).			
CODICE PRODOTTO:		36616			
CODICE EAN:		3220440164316			
CODICE DOGANALE		03072900			
AUTORIZZAZIONE SANITARIA:		0405, FR 62.894.101 CE			
DENOMINAZIONE COMMERCIALE:		Cappasanta oceanica senza guscio surgelate – 10/20 pz/lb MSC			
DENOMINAZIONE LEGALE:		Cappasanta oceanica senza guscio, cruda, MSC, surgelata.			
INGREDIENTI:		100% Cappasanta oceanica (molluschi) Placopecten magellanicus, FAO 21			
MODALITÀ DI PRODUZIONE		Pescate con draghe in Atlantico Nord-Ovest (ZONA FAO 21)			
STATO DEL PRODOTTO:		Crudo			
ORIGINE:		Canada			
INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:		Istruzioni per l'uso: Scongellare in ambiente refrigerato a 4°C. Preparare e servire immediatamente o conservare in frigorifero per un massimo di 2 giorni a 4°C. Non ricongelare una volta scongelato. Cuocere le capesante ad una temperatura al cuore di +74°C prima del consumo.			
ALLERGENI: (Secondo Allegato II Reg. UE n. 1169/2011)		Allergeni		SI/NO	CROSS CONTAMINATIONS
		1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		NO	NO
		2. Crostacei e prodotti a base di crostacei		NO	SI
		3. Uova e prodotti a base di uova		NO	NO
		4. Pesce e prodotti a base di pesce		NO	SI
		5. Arachidi e prodotti a base di arachidi		NO	NO
		6. Soia e prodotti a base di soia		NO	NO
		7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		NO	NO
		8. Frutta a guscio e prodotti derivati: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans</i>		NO	NO

	regia), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati		
	9. Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
	10. Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
	11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO
	12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	NO
	13. Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	SI	NO
	OGM - Il prodotto non consiste, non contiene e non è prodotto da organismi geneticamente modificati, secondo quanto definito nel Reg.1829/2003/CE e Reg.1830/2003/CE.		
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:	Conservare a -18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.		
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:	720 giorni		
CALIBRO:	10/20 pc/lb		
PESO NETTO UMC	5 kg (5 buste da 1kg)		
PALLETTIZZAZIONE: 	Lunghezza pallet: 120 cm Larghezza pallet: 80 cm N.ro cartoni/strato: 8 N.ro strati/pallet: 11		
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI			
	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100g		
	Valori nutrizionali medi	Per 100g	
	Energia	297 kJ / 71 kcal	
	Grassi	0,5 g	
	di cui acidi grassi saturi	0 g	
	Carboidrati	0 g	
	di cui zuccheri	0 g	
	Fibre	0,5 g	
	Proteine	18 g	

	Sale	0,51 g			
SPECIFICHE NUTRIZIONALI	Calcio	ND			
	Sodio	204 mg			
CARATTERISTICHE FISICO – CHIMICHE E REQUISITI MICROBIOLOGICI:		CONFORMITÀ / NORMA			
	Flora aerobica 30°C	Frequenze raccomandate di somministrazione dei piatti per i pasti dei bambini sopra i 3 anni, degli adolescenti e degli adulti (Allegato 4 del GEMRCN) Frequenza per 20 pasti consecutivi: minimo 4/20 Classificazione: Pesci o preparazioni con oltre il 70% di pesce e rapporto P/L ≥ 2 Quando applicabile, conforme ai criteri FCD versione 21/11/2024 applicabili a partire da gennaio 2025.			
	Flora lattica				
	Rapporto Flora / Lattici				
	Lieviti e Muffe				
	Enterobatteriacee				
	Coliformi 30°C				
	ASR 46°C				
	Stafilococchi a coagulasi positiva				
	Clostridium perfringens				
	Listeria monocytogenes				
	Bacillus cereus				
	Salmonella				
	Pseudomonas				
Reg. CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, integrato dagli standard					
Assenza di OGM ai sensi dei Reg. 1829/2003 e 1830/2003					
Radiazioni ionizzanti: Senza radiazioni ionizzanti / materia prima ionizzata					
INDICAZIONI ETICHETTATURA AMBIENTALE					
Primary Packaging		Secondary Packaging (grouping)		Transportation Packaging	
Packaging	Codice	Packaging	Codice	Packaging	Codice
Busta	LDPE 4			Cartone	PAP 20



IMMAGINE: