

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	Rev. 00 del 04/12/2014
	Vongole del Pacifico cotte congelate IQF	14M22

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
CODICE INTERNO PRODOTTO	14M22
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Vongola del Pacifico
GENERE E SPECIE	<i>Paphia undulata</i>
NUMERO DI APPROVAZIONE CEE	DL 133
PROVENIENZA	Vietnam, pescato in Oceano Pacifico centro occidentale-Zona FAO 71
ATTREZZO DI PESCA	Draghe
GLASSATURA	20%
TEMPERATURA AL CUORE DEL PRODOTTO	-18°C
PEZZATURA	700/1000
INGREDIENTI	Vongola del Pacifico, acqua

CARATTERISTICHE	
<u>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</u>	Colore: caratteristico del prodotto
	Sapore: caratteristico del prodotto
	Odore: caratteristico del prodotto
<u>CARATTERISTICHE DELLE CONFEZIONI</u>	Confezionamento: IQF
	Tipo di imballo: cartone
	Unità di vendita per cartone: 10x1 Kg
	Peso netto per cartone: 10 Kg

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. 00 del 04/12/2014
	Vongole del Pacifico cotte congelate IQF	1216

PRESENTAZIONE	
INFORMAZIONI SULL'ETICHETTA	Etichettatura secondo normativa vigente
TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE	24 mesi
MODALITÀ DI CONSUMO	Consumare previa cottura. Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato, ma conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore.

SOSTANZE ALLERGENICHE (Reg. CE 1169/2011)		
ALLERGENE	PRESENZA	NOME SPECIFICO
Cereali e prodotti derivati *		
Crostacei e prodotti a base di crostacei		
Uova e prodotti a base di uova		
Pesce e prodotti a base di pesce		
Arachidi e prodotti a base di arachidi		
Soia e prodotti a base di soia		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		
Frutta a guscio**		
Sedano e prodotti a base di sedano		
Senape e prodotti a base di senape		
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		
Anidride solforosa e solfiti***		
Lupini e prodotti a base di lupini		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	SI	Vongola del Pacifico

* contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)

** mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoensis*-Wangenh-K.Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati

*** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi in SO₂ nel prodotto finito