



Scheda tecnica CANN1

Prodotto surgelato al naturale

CANNOLICCHI DI MARE "iPescaOri" con guscio surgelati al naturale
Collo 4 Kg – 2 vaschette da 2000 g



1. CODICE COLLO: CANTS4 – PESO NETTO 4 Kg
CODICE ARTICOLO: CANTS2 – PESO NETTO 2 Kg

2. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO E RELATIVE TECNICHE DI PRODUZIONE

I cannolicchi di mare autoctoni e naturali, conosciuti anche come cappelunghe, una volta giunti nel nostro Centro di Spedizione molluschi (CSM) sito in Caorle (VE), vengono sottoposti al controllo qualità ed assoggettati ad un processo di lavorazione in continuo. Qui vengono selezionati e puliti da eventuali corpi estranei con cernita manuale, rifiniti ed igienizzati con un sistema di processo automatico, impostato a seconda delle condizioni meteo mare al momento della raccolta. Rilavati esternamente, ricontrollati manualmente e posti in vaschette chiuse con pellicola termosaldata pelabile. Dopo il controllo metal vengono surgelati senza aggiunta di glassatura e/o conservanti. Le vaschette vengono poi imballate e stoccate in cella BT alla temperatura controllata -18°/-20° C. Il prodotto si presenta con i gusci chiusi, preservando all'interno buona parte del loro liquido intravalvare che ne conferisce le caratteristiche organolettiche con un sapore non distinguibile dal prodotto fresco.

3. INGREDIENTI

CANNOLICCHI (*Ensis siliqua*) con guscio, codice alfa 3: EQL, pescati in Italia nel Mar Mediterraneo occidentale (Mar Tirreno - zona FAO 37.1.3.). Prodotto pescato con Draga (HMD).

4. ISTRUZIONI E DESTINAZIONE D'USO

Da consumarsi previa cottura. Per un risultato ottimale si consiglia di utilizzare il prodotto ancora surgelato. Si possono consumare ponendoli in una piastra di cottura a fiamma viva (oppure al forno a 180°). Condire con olio extra vergine di oliva e lasciar cuocere fino all'apertura dei gusci. Quando i molluschi si saranno aperti, aggiungere sale, pepe a piacere. Spolverate con prezzemolo fresco e serviteli. Il prodotto è ideale per essere utilizzato anche come base per condire paste o risotti.

5. MODALITA' DI TRASPORTO E CONSERVAZIONE

Il prodotto deve essere conservato a temperatura $\leq - 18^{\circ} \text{C}$.

Una volta scongelato non ricongelare, conservare in frigorifero a $0-4^{\circ}\text{C}$ e consumare entro le 24 ore.

6. TMC

24 mesi

7. CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO E GRAMMATURA

Vaschetta in PP(Polipropilene) peso netto 2000 g

Il prodotto è pronto per l'uso ed è disponibile in vaschetta PP (Polipropilene) chiusa con film termosaldato e contenente 2000 grammi di prodotto.

Ogni strato di prodotto all'interno della vaschetta è suddiviso da una velina alimentare, in modo da agevolare il prelievo all'utilizzo.

Il tutto imballato in cartoni contenente 2 u.v. per collo.

8. CARATTERISTICHE IMBALLO E PALLETIZZAZIONE

Unità vendita – vaschetta PP B3 H60	Codice a barre EAN-13: 8056590970546
Collo - cartone contenente 2 vaschette	Codice a barre EAN-13: 8056590970553
Misure vaschetta in PP KBLOCK B3H60	cm 32,5 x 26,5 x 6
Misure collo	cm 33 x 27 x 14
Misure euro pallet	cm 120 x 80
Pallettizzazione	Base 10 colli x 10 mani - h cm 155
Numero colli per pallet	N. 100
Kilogrammi totali di vendita per pallet	Kg 400/ pz 200

9. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore	Odore marino caratteristico
Colore	Bruno-giallo con striature violacee
Sapore	Tipico sapore marino
Aspetto	Mollusco bivalve longilineo
Consistenza	Soda, non stopposa, non fibrosa

10. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI DEL PRODOTTO

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto edibile.

Energia	377 kj – 90 Kcal
Grassi	2,20 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	15 g
Sale	0,7 g

Le acque della fascia costiera, dove sono raccolti i cannolicchi, sono classificate sanitariamente come zona A o B. In tal modo l'O.P. Bivalvia Veneto s.c. può commercializzare, il prodotto raccolto, nel primo caso in modo diretto e nel secondo caso dopo attenti processi di depurazione. Essendo un mollusco dotato di conchiglia esterna, la parte edibile è compresa in un intervallo tra il 70 e il 80%, in funzione del periodo.

11. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Limiti massimi approvati in piano analisi di autocontrollo per prodotti surgelati

ACCERTAMENTO	LIMITI	NORMA DI RIFERIMENTO
CBT	10.000 UFC/g	Criterio non normato da limiti cogenti
E. Coli	100 UFC/g	Criteri non normati da limiti vigenti, desunti da Accordo Stato Regioni 10.11.16 – Linee guida controllo ufficiale ai sensi Reg. 882/04 e 854/04
Salmonella su 5 u.c. (parametro di sicurezza alimentare)	Assenza in 25 g	
Strafilococchi coagulasi positivi	100 UFC/g	

12. ALLERGENI E OGM

Molluschi. Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche **pesce, crostacei** e altri **molluschi**.

13. ETICHETTATURA

Le informazioni fornite sono conformi a quanto previsto dalla normativa vigente (Reg UE 1169/11, Reg CE 1379/13 e relative s.m.i.)

- Denominazione
- Paese d'origine o luogo di provenienza
- Ingredienti
- Caratteristiche di confezionamento (formato/peso)
- Termine minimo di consumazione (TMC) o data di scadenza prodotto;
- Allergeni contenuti e possibili allergeni contaminanti
- Parametri microbiologici e limiti critici
- Tabella nutrizionale
- Modalità di conservazione
- Modalità d'impiego
- Ragione sociale e indirizzo del produttore

14. PRINCIPALI RIFERIMENTI NORMATIVI

L'azienda OP Bivalvia ha implementato un sistema di autocontrollo igienico-sanitario basato sui principi dell'HACCP, in conformità ai Regg CE 852/04 (igiene degli alimenti) e 853/04 (igiene degli alimenti di origine animale), nonché un sistema di rintracciabilità conforme al Reg CE 178/02.

Prodotto e confezionato presso lo stabilimento con Approval Number – **IT P5R5A CE**

REV 08 DEL 31.01.2022 LA PRESENTE ANNULLA E SOSTITUISCE LE PRECEDENTI

Organizzazione di Produttori di Molluschi Bivalvi del Mare Veneto Soc. Coop.
Sede Legale: via Torino 186 - 30172 Mestre (VE)

Stab. Sede Amm.va: via Traghete, 68/C1 - 30021 Caorle (VE) www.ipescaori.it

Tel. 0421.82206 – email info@opbivalvia.it

Nr. R.E.A. 315310 – Registro Imprese di Venezia, C.F. e P.I.: 03525260273

APPROVAL NUMBER: CE IT P5R5A