



# Scheda tecnica FMG30

## Prodotti surgelati al naturale

FASOLARI dell'Adriatico "iPescaOri" mezzo guscio surgelato al naturale  
Vaschetta da minimo 300 g (20 Pz)



1.

2. CODICE ARTICOLO: FSSV20  
CODICE COLLO: FSSVC20

### 3. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO E RELATIVE TECNICHE DI PRODUZIONE

I Fasolari appena pescati, vengono controllati, selezionati con cernita manuale, de-sabbiati e accuratamente rilavati. Successivamente essi vengono sgusciati, privati del mezzo guscio e viene eviscerata la parte del fegato. Infine rilavati, confezionati e surgelati senza alcuna aggiunta di conservanti e/o glassatura. Imballati ed immagazzinati alla temperatura controllata di  $-18^{\circ}/-20^{\circ}$  C. Il prodotto si presenta all'uso, consumo tal quale o preparazione enogastronomica. Polpa morbida grazie alla frollatura ricevuta in fase di surgelazione.

### 4. INGREDIENTI

**FASOLARI** (*Callista chione*) mezzo guscio, codice Alfa 3: KLK, pescati in Italia nel Mare Adriatico (Mediterraneo 37.2.1.). Prodotto pescato con Draga (HMD).

### 4. ISTRUZIONI E DESTINAZIONE D'USO

I Fasolari una volta scongelati si possono consumare crudi conditi a piacere con pepe e gocce di limone, oppure da surgelati, ponendoli in una griglia e conditi a piacere. Anche gratinati al forno o al sugo: in una padella far rosolare degli spicchi d'aglio in olio extravergine di oliva o in un battuto di cipolla, aggiungere i Fasolari, dei pomodorini freschi tagliati o del sugo di pomodoro, peperoncino (a piacere) e lasciar cuocere a fiamma moderata per circa 15-20 minuti. Sfumare con vino bianco e aggiungere una spolverata di pepe. Cospargere con del prezzemolo fresco e servire caldo. 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  $\leq -18^{\circ}$  C.

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

## 6. TMC

24 mesi

## 7. CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO E GRAMMATURA

Astuccio stampato in 5 lingue IT-EN-FR-DE-ES – peso netto garantito 300 g

Il prodotto è pronto all'uso e disponibile in astuccio. All'interno dello stesso è inserita una vaschetta in PP (Polipropilene) chiusa con film termosaldato e contenente almeno 300 grammi di prodotto. Il tutto imballato in cartoni contenenti 6 astucci per collo.

## 8. CARATTERISTICHE IMBALLO E PALLETIZZAZIONE

Unità vendita – astuccio stampato in 5 lingue	Codice a barre EAN-13: 8056590970676
Collo - cartone contenente 6 astucci	Codice a barre EAN-13: 8056590970683
Misure astuccio stampato	cm 23,5 x 14,8 x 6
Misure collo	cm 30,5 x 24,0 x 19
Misure euro pallet	cm 120 x 80
Pallettizzazione	Base 11 colli x 8 mani - h cm 132
Numero colli per pallet	N. 88
Kilogrammi totali per pallet	528 pz / 158,40 kg minimo garantito

## 9. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore	Odore marino caratteristico
Colore	Bruno-rossiccio e bianco internamente
Sapore	Sapore marino lievemente dolciastro
Aspetto	Molluschi bivalvi dai gusci lisci
Consistenza	Soda, non stopposa, non fibrosa

## 10. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI DEL PRODOTTO

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto edibile

Energia	217 Kj – 52 Kcal
Grassi	0,47 g
di cui acidi grassi saturi	0,11 g
Carboidrati	1 gr
di cui zuccheri	0,47 g
Proteine	8,5 gr
Sale	0,6 gr

Le acque della fascia costiera, dove sono pescati i Fasolari, sono classificate sanitariamente come Zona A In tal modo l'O.P. Bivalvia Veneto s.c. può commercializzare in modo diretto e senza processi di depurazione il prodotto. Essendo un mollusco dotato di conchiglia esterna, la parte edibile all'origine è compresa in un intervallo tra il 15% e il 25%, in funzione del periodo. Per il mezzo guscio la parte edibile varia tra il 25% e il 30%.

## 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 formato da limiti di cogenti
E. Coli	230 MPN/100 G di carne e liquido intervalvare	Reg (CE) 1441/07 che modifica il Reg (CE) 2073/05
Salmonella su 5 u.c. ( parametro di sicurezza alimentare)	Assenza in 25 g	Reg (UE) 2285/2015 che modifica l'Allegato I del Reg (CE) 2073/05
Strafilococchi coagulasi positivi	100 UFC/g	Criterio non normato da limiti cogenti

## 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 02 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](http://www.ipescaori.it)

Tel. 0421.82206 – email [info@opbivalvia.it](mailto:info@opbivalvia.it)

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

APPROVAL NUMBER: CE IT P5R5A