



# Scheda tecnica MAZZ50

## Prodotto surgelato al naturale

MAZZANCOLLE dell'Adriatico "iPescaOri" surgelate al naturale  
Collo 3 Kg – 6 vaschette da 500 G



1. CODICE COLLO        MAZNO506 – PESO NETTO 3 Kg  
CODICE ARTICOLO    MAZNO500 – PESO NETTO 500 g

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

Le mazzancolle, appena pescate, vengono subito trasferite con mezzi idonei al Centro di Spedizione Molluschi (CSM) sito in Caorle (VE). Qui, dopo i controlli di qualità, vengono controllate e selezionate, private delle antenne e lavate esternamente. Sottoposte poi al confezionamento, vengono surgelate senza alcuna aggiunta di conservanti e/o glassatura. Imballate e stoccate in cella BT alla temperatura controllata di -18°/-20° C.

Il prodotto si presenta pronto all'uso per la preparazione gastronomica.

### 3. INGREDIENTI

**MAZZANCOLLE** (*Melicertus kerathurus*) codice alfa 3: TGS, pescate nel Mar Mediterraneo Centrale (Mar Adriatico - zona FAO 37.2.1.) Prodotto pescato con reti a tramaglio (GTR)

### 4. ISTRUZIONI E DESTINAZIONE D'USO

Per un risultato ottimale si consiglia di utilizzare il prodotto da scongelato. Le mazzancolle si possono consumare ponendole in griglia o piastra di cottura scaldata a fiamma viva. Condire con olio di oliva, sale e pepe a piacere e cuocere per 5/8 minuti.

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°C e consumare entro le 24 ore.

## 6. TMC

24 mesi

## 7. CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO E GRAMMATURA

Vaschetta in PP (Polipropilene) peso netto 500 g

Il prodotto è pronto per l'uso ed è disponibile in vaschetta PP (Polipropilene) chiusa con film termosaldato contenente 500 grammi di prodotto.

Il tutto imballato in cartoni contenente 6 u.v. per collo.

## 8. CARATTERISTICHE IMBALLO E PALLETIZZAZIONE

Unità vendita - vaschetta PP B5 H58	Codice a barre EAN-13: 8056590971260
Collo - cartone contenente 6 vaschette	Codice a barre EAN-13: 8056590971277
Misure vaschetta PP BLOCK B5 H58	cm 23,2 x 14,6 x 5,8
Misure collo	cm 31 x 25,5 x 20
Misure euro pallet	cm 120 x 80
Pallettizzazione	Base 11 colli x 8 mani – h cm 175
Numero colli per pallet	N. 88
Kilogrammi totali di vendita per pallet	528 pz/264 Kg

## 9. CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Odore	Odore marino caratteristico
Colore	Tendente al grigio con sfumature dal rosa al marrone e striature scure e decise
Sapore	Tipico sapore marino
Aspetto	Testa munita di antenne e carapace con branchie
Consistenza	Soda non coriacea

## 10. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI DEL PRODOTTO

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto edibile.

Energia	444 Kj – 106 Kcal
Grassi	1,73 g
Di cui acidi grassi saturi	0,33 g
Carboidrati	0,91 g
Di cui zuccheri	0 g
Proteine	20,31 g
Sale	0,37 g

## 11. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Limiti massimi approvati in piano analisi di autocontrollo per molluschi bivalvi 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
Salmonella su 5 u.c. ( parametro di sicurezza alimentare)	Assenza in 25 g	10.11.16 – Linee guida controllo ufficiale ai sensi Reg. 882/04 e 854/04
Strafilococchi coagulasi positivi	100 UFC/g	

## 12. ALLERGENI E OGM

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

## 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 03 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