



## SCHEDA TECNICA

| <b>CODICE PRODOTTO</b> | <b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b> | <b>MARCHIO</b> | <b>CODICE EAN</b> |
|------------------------|-------------------------------|----------------|-------------------|
| TS317511               | VONGOLE DEL PACIFICO          | PANAPESCA      | 8001186019321     |

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>Descrizione del prodotto</b> | Vongole del Pacifico con guscio, cotte, surgelate, confezionate in busta sottovuoto |
| <b>Ingredienti</b>              | <b>Vongola</b> del Pacifico, brodo di cottura di vongole del Pacifico               |

| <b>Peso netto</b> | <b>Peso al netto della glassatura</b> | <b>Pezzatura</b> | <b>N° pezzi per confezione</b> |
|-------------------|---------------------------------------|------------------|--------------------------------|
| 1 Kg              | --                                    | --               | variabile                      |

### IMBALLAGGIO e PALLETTIZZAZIONE

| <b>IMBALLAGGIO PRIMARIO</b> |                    | <b>IMBALLAGGIO SECONDARIO</b> |                    |
|-----------------------------|--------------------|-------------------------------|--------------------|
| <b>Tipologia</b>            | busta sottovuoto   | <b>Tipologia</b>              | cartone            |
| <b>Materiale</b>            | materiale plastico | <b>Materiale</b>              | cartone            |
| <b>Dimensioni</b>           | 300 x 210 mm       | <b>Dimensioni</b>             | 390 x 290 x 168 mm |

| <b>Peso unità di vendita</b> | <b>N° u.v. per cartone</b> | <b>Peso del cartone pieno</b> |
|------------------------------|----------------------------|-------------------------------|
| 1 Kg                         | 10 x 1 Kg                  | 10 Kg                         |

| <b>N° di cartoni per strato:</b> | <b>N° di strati per pallet:</b> | <b>N° di cartoni per pallet:</b> | <b>N° di u.v. per pallet:</b> | <b>Protezione del pallet:</b> |
|----------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| 7                                | 10                              | 70                               | 700                           | Film protettivo estensibile   |



## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

|  |                                 |                     |   |
|--|---------------------------------|---------------------|---|
| <b>Nome scientifico</b>                | <b><i>Meretrix meretrix</i></b> |                     |   |
| <b>Denominazione commerciale</b>       | <b>VONGOLA DEL PACIFICO</b>     |                     |   |
| <b>Metodo di produzione</b>            | allevate                        |                     |   |
| <b>Zona di cattura</b>                 | Thailandia                      |                     |   |
| <b>Termine minimo di conservazione</b> | 24 mesi                         |                     |   |
| <b>Temperatura di stoccaggio</b>       | - 18° C                         |                     |   |
| <b>Presenza di OGM</b>                 | <b>NO</b>                       | <b>Se sì quali:</b> |   |
| <b>Presenza di allergeni</b>           | <b>SI</b>                       | <b>Se sì quali:</b> | <b>MOLLUSCHI. Può contenere tracce di crostacei e pesce</b> |

**VALORI NUTRIZIONALI** medi per 100 g di prodotto (le eventuali oscillazioni dipendono dalle caratteristiche naturali del prodotto)

|                                     |        |
|-------------------------------------|--------|
| <b>Valore energetico</b> (KJ/ kcal) | 219/52 |
| <b>Grassi</b> (g)                   | 0,4    |
| Di cui saturi                       | 0,1    |
| <b>Carboidrati</b> (g)              | 0,0    |
| Di cui zuccheri                     | 0,0    |
| <b>Proteine</b> (g)                 | 12,0   |
| <b>Sale</b> (g)                     | 0,6    |

## CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

| <b>PARAMETRO</b>        | <b>MAX</b> |
|-------------------------|------------|
| <b>Cadmio</b> (mg/kg)   | 1.0        |
| <b>Piombo</b> (mg/kg)   | 1.5        |
| <b>Mercurio</b> (mg/kg) | 0.5        |



## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| <b>Parametro</b>                       | <b>Valori guida</b> | <b>Soglia di attenzione</b> | <b>Limiti di rifiuto</b> |
|--|---------------------|-----------------------------|--------------------------|
| <b>Carica batterica totale (ufc/g)</b> | $< 10^5$            | $10^5 - 10^6$               | $> 10^6$                 |
| <b>Coliformi Totali (ufc/g)</b>        | $< 10^2$            | $10^2 - 10^3$               | $> 10^3$                 |
| <b>E.coli (ufc/g)</b>                  | $< 10$              | $10 - 10^2$                 | $> 10^2$                 |
| <b>Listeria monocitogena (ufc/g)</b>   | $< 11$              | $11 - 110$                  | $> 110$                  |
| <b>Salmonella spp. (ufc/25g)</b>       | assente             | -                           | -                        |

Revisione del 17/09/18