La Seppia del Re

Scheda tecnica POLPI Decongelati

Revisione: 02

Data Emissione: 17/06/2025

DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Il prodotto e costituito da polpi decongelati.

Le **specie** trattate sono:

- Polpo messicano (Octopus maya);
- Polpo indopacifico (Amphioctopus aegina);
- Polpo (Octopus vulgaris);

Ogni specie può essere offerta nella pezzatura media, medio-grossa e grossa.

Il metodo di cattura è: pescato.

Le zone di cattura possono essere:

- Oceano Pacifico centro occidentale, Zona FAO 71;
- Oceano Indiano orientale, Zona FAO 51;
- Oceano Indiano occidentale, Zona FAO 57;
- Mar Mediterraneo, Mar Sardegna, Zona FAO 37, Divisione 37.1.3;
- Oceano Atlantico centro orientale, Zona FAO 34;
- Oceano Atlantico nord orientale, Zona FAO 27, Sottozona VII.

Gli attrezzi da pesca possono essere:

- nasse e trappole;
- reti da traino;
- reti da circuizione e da raccolta.

INGREDIENTI

Polpo (MOLLUSCHI)

Allergeni: MOLLUSCHI

CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

Il prodotto viene normalmente confezionato in cassette di polistirolo del peso di 8 kg e coperto di ghiaccio. A richiesta possono essere allestite cassette di peso diverso dallo standard.

MODALITA' DI CONSEGNA E DI CONSERVAZIONE

Temperatura di consegna : temperatura del ghiaccio in fusione $(0^{\circ} \text{ C / max} + 4^{\circ} \text{ C})$ Temperatura di conservazione: temperatura del ghiaccio in fusione $(0^{\circ} \text{ C / max} + 4^{\circ} \text{ C})$

INFORMAZIONI SULL'UTILIZZO

Prodotto decongelato, non ricongelare e da consumare previa cottura.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Piombo 0,30 mg/kg Cadmio 1,0 mg/kg Mercurio 0,50 mg/kg La Seppia del Re

Scheda tecnica POLPI Decongelati

Revisione: 02 Data Emissione: 17/06/2025

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro	Unità di misura	Limite
Carica mesofila totale	UFC/g	Max 1.000.000
Enterobacteriaceae	UFC/g	Max 1000
Escherichia coli	UFC/g	Max 50
Stafilococchi coag. pos.	UFC/g	Max 100
Listeria monocitogenes	UFC/g	Assente in 25 g
Salmonella spp.	UFC/25 g	assente
Vibrio spp.	UFC/25 g	assente

INFORMATIVA ALLERGENI

I molluschi cefalopodi rientrano nell'elenco degli allergeni presente nella vigente normativa specifica, pertanto deve essere escluso l'utilizzo di tali prodotti da parte di soggetti con esigenze dietetiche particolari (intolleranze / allergie).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore: caratteristico del prodotto. Privo di anomalie, non ammoniacale,

Colore: lucido, biancastro tipico del prodotto spellato.

Consistenza: soda e turgida.