



CALAMARO

INGREDIENTI: CALAMARO (*Loligo vulgaris*) congelato

Origine del prodotto: Prodotto pescato in zona FAO 34 Oceano Atlantico Centro-Orientale con reti da traino.

Preparazione del prodotto: Il prodotto, in seguito al congelamento, può essere preparato secondo i gusti del cliente. Il prodotto una volta scongelato, non deve essere ricongelato, ma può essere conservato in frigorifero e consumato previa cottura.

Shelf life: 24 mesi dalla data di congelamento. Consumare entro la data di scadenza.

Condizioni di trasporto e stoccaggio:
Il prodotto non deve essere conservato ad una temperatura superiore dei -18°C.

Descrizione: prodotto congelato a bordo

Informazioni logistiche: Il materiale di confezionamento proviene da aziende certificate, in grado di garantire la tracciabilità di tutte le materia prime utilizzate, come da Reg. CE 1935/2005 e s.m.i. e conformi a venire al contatto con gli alimenti come Reg. CE 1895/2005 e Reg. CE 10/2011 e normativa italiana DM 21/03/1973 e DPR 777/82.

Allergeni presenti (Reg. CE 1169/2011 e s.m.i.): Molluschi.
Può contenere tracce di Crostacei e Pesce.

Caratteristiche microbiologiche:

CBT in conformità ai Reg. CE n. 852/2004 e 853/2004
E. coli in conformità al Reg. CE n. 2073/2005 e s.m.i.
Salmonella spp. in conformità al Reg. CE n. 2073/2005 e s.m.i.
Staphyl. coagulasi+ in conformità al Reg. CE n. 2073/2005 e s.m.i.
L. monocytogenes in conformità al Reg. CE n. 2073/2005 e s.m.i.

Caratteristiche chimiche:

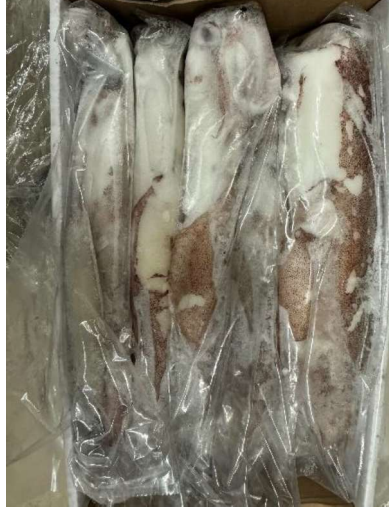
Piombo (Pb), Cadmio (Cd), Mercurio (Hg) in conformità ai Reg. CE n. 915/2023

SCHEDA TECNICA N.

379/C

Rev.02 del 05/11/2024

Pezatura	Codice Art.	Peso imballo (kg)
2P	20350328	PV
3P	20350279	PV
4P	20350280	PV



Altre info: il prodotto non contiene OGM e non ha subito il trattamento di ionizzazione.

Redatto da Assicurazione Qualità
Controllato da Responsabile Qualità
Approvato da AMM
Per informazioni tecniche contattare: Responsabile Qualità sanita@leporemare.com