



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

## POLPO INTERO COTTO

Mod 09\_03  
(rev. 1)  
Pagina 1 di 2  
Data: 15/03/23

## DATI PRODOTTO

<b>Nome prodotto:</b>	<b>Polpo intero cotto congelato</b>
<b>Descrizione:</b>	Polpo intero cotto congelato
<b>Peso al netto della glassatura</b>	<b>9 kg cartone peso variabile</b>
<b>Pezatura:</b>	T3 – T4 – T5 – T6 – T7
<b>Condizioni di conservazione:</b>	- 18 °C: entro la data indicata sulla confezione; - 12 °C: entro 1 mese; - 6 °C: entro 1 settimana; nello scomparto del ghiaccio: entro 3 giorni; in frigorifero: entro 24 ore.
<b>Tempo massimo di conservazione:</b>	540 giorni dalla data di confezionamento
<b>Modalità di consumo:</b>	Già cotto. Una volta scongelato il prodotto, non ricongelare e consumare entro 24 ore dallo scongelamento.

## INGREDIENTI

Denominazione commerciale	Nome scientifico	Provenienza
Polpo	<i>Octopus vulgaris</i>	pescato in Mar Mediterraneo con reti da traino
<b>Allergeni:</b>	molluschi	
<b>O.G.M.:</b>	Gli ingredienti utilizzati non contengono OGM.	

\* in base alla disponibilità del prodotto le specie e le provenienze possono variare

## DATI LOGISTICI

<b>Tipo di confezione:</b>	<b>Descrizione imballo</b>
	Cartone sfuso
<b>Confezioni per cartone</b>	1
<b>Cartoni per bancale</b>	56

## CODIFICAZIONE

<b>Marchio:</b>	RIVAMAR
<b>Codice EAN confezione</b>	n.a.
<b>Codice EAN cartone:</b>	8006628 104948
<b>Codice articolo:</b>	VARIABILE

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO****POLPO INTERO COTTO**Mod 09\_03  
(rev. 1)  
Pagina 2 di 2  
Data: 15/03/23**VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)**

ENERGIA	kcal	90
	kJ	380
Grassi		1.4g
di cui saturi		0.3g
Carboidrati		1.4g
di cui zuccheri		0.0g
Proteine		17.9g
Sale		1.2g

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Determinazione	n	c	m	M	Unità di misura
Carica microbica mesofila	5	2	100.000	1.000.000	UFC/g
Coliformi totali	5	2	100	1.000	UFC/g
Escherichia coli	5	2	1	10	UFC/g
Stafilococchi aurei	5	2	100	1000	UFC/g
Salmonella spp.	5	0		Assenti in 25g	
Listeria monocytogenes	5	2	10	100	UFC/g

n= numero di campioni prelevati per lotto c= numero max ammesso di campioni compresi tra m e M  
m= numero microrganismi considerato accettabile; M= numero microrganismi considerato non accettabile

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

<b>ODORE</b>	lieve, caratteristico, senza note estranee
<b>ASPETTO</b>	caratteristico, regolare, ingredienti a pezzatura tipica e regolare, assenza di grumi di ghiaccio, assenza di sbriciolature, di difettosità evidenti e gravi quali presenza di molluschi estranei, imbrattamenti, unità decolorate, residui di gusci o altro
<b>COLORE</b>	caratteristico, assenza di colorazioni e macchiature anomale
<b>CONSISTENZA</b>	caratteristica

**CERTIFICAZIONI**

<b>Certificazioni e adeguamento legislativo</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Azienda certificata IFS International Food</li><li>• In azienda è applicato il sistema di autocontrollo HACCP secondo i regolamenti CE 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004 – Pacchetto igiene</li><li>• Stabilimento autorizzato CE 787 IT</li></ul>
---	--