

SCHEDA TECNICA

CALAMARI INTERI PULITI

MATERIA PRIMA

(Lavaggio con acqua clorata fredda ≤ 10 ppm)

LAVORAZIONE

(Eviscerato, senza pelle, senza occhi, con becco, con ali)
(Lavaggio con acqua clorata fredda ≤ 10 ppm)

TRATTAMENTI

(Immersione o agitazione in acqua fredda con sale da circa il 3%)

DIMENSIONAMENTO

(Lavaggio con acqua clorata fredda ≤ 10 ppm)

PESO

(Lavaggio con acqua fredda pulita più volte prima della posa)

POSA

(Arrotolare le ali e i tentacoli, mettere la pancia con il lato destro rivolto verso l'alto) (*)

CONGELAZIONE

(Temperatura interna -24°C)

GLASSATURA

(A freddo - 5 ppm – Acqua clorata)

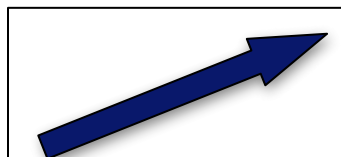
IMBALLARE E CONSERVARE CONGELATO NELLA

CONSERVAZIONE DEL CODL

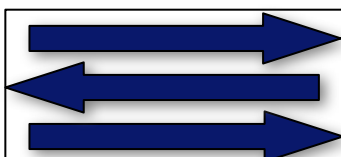
(Controllo tramite metal detector)

(*) Posizionamento:

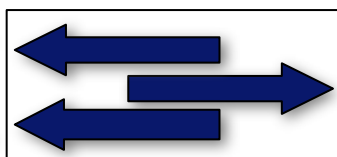
U/5



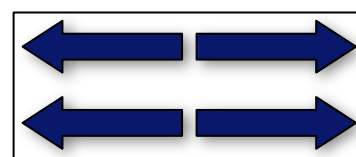
U/10



10/20



20/40



1. Richieste :

- Senza occhi, senza becco
- Senza pelle
- Con testa, con ali
- La freschezza deve essere buona
- Il peso lordo è da 2000 grammi – 2150 grammi / Blocco
- Il residuo di sale nel prodotto finito non supera l'1%

2. Divisione per pezzatura:

Blocco da 2,0 kg

Size	PCS/Block
U/5	7 - 11
U/10	14 - 21
10/20	25 - 42
20/40	50 - 82

Blocco da 1,4 kg

Size	PCS/Block
U/5	7 - 11
U/10	14 - 21

Blocco da 1,8 kg

Size	PCS/Block
U/5	≤ 14
U/10	≤ 27

3. Colore:

- Colore naturale

4. Tipologia :

- Deve essere **LOLIGO SQUID**
- Calamaro Edulico: Non accetto

5. Difetto:

- Giallastro, rosato (minore) $\leq 5\%$
- Carne Morbida $\leq 10\%$
- Sporco (con la pelle) $\leq 5\%$
- Con becco, con occhi $\leq 5\%$
- Danni minori $\leq 5\%$
- Testa sciolta $\leq 5\%$
- Materia estranea Do not accept
- Il difetto totale non deve essere superato **$\leq 30\%$**

6. Packing:

- Interno confezionato con sacchetto LLDPE (Food Grade) sigillato
- Esterno imballato con scatola di carta
- L'imballaggio include
 - Nome del prodotto
 - Numero lotto
 - Data di produzione
 - Data di scadenza
 - 3 o 6 blocchi per cartone (a seconda della richiesta del cliente)

7. Standard Microbiologici:

Conteggio totale	< 500,000 CFU/g
Escherichia Coli	< 10 MPN/g
Staphylococcus Aureus	< 100 MPN/g
Salmonella spp.	Not Detect in 25g

8. Foto

