

|                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                     |                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|  <p>01100 Viterbo<br/>S.S. Cassianord, km85<br/>e-mail: info@agrifish.com</p> <p>Tel: +39 0761 270952<br/>+39 0761 270520<br/>fax: +39 0761 274867</p> | <p align="center"><b>SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO</b></p> <p align="center"><b>CALAMARO SUD AFRICA CONGELATO</b></p> | <p>Data 06/06/2023</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|

#### 1. DESCRIZIONE PRODOTTO:

:: Denominazione commerciale: **Calamario Sud Africa congelato**  
 :: Denominazione scientifica: **Loligo reynaudii**  
 :: Metodo di pesca: **ESTRATTIVA - Reti da Traino**  
 :: Zona di pesca: **FAO 47- Atlantico sudorientale**  
 :: Origine della merce: **Sudafrica**

#### 2. MATERIA PRIMA

- Calamario Sud Africa

#### 3. PRESENTAZIONE COMMERCIALE

- Prodotto congelato IQF
- Cartone da 8 Kg
- Taglia: M (<330 g), L (330-430 g) e XL (>430 g)

#### 4. INGREDIENTI/ADDITIVI:

- Calamario Sudafrica, acqua (30%), antiossidante E-330, correttore di acidità E-332, stabilizzante E-331 e sale.
- \* Il contenuto di acqua è calcolato in base ai dati storici dell'anno precedente, pertanto potrebbero esserci delle variabilità in ciascun prodotto.

#### 5. CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

|                |                                                          |
|----------------|----------------------------------------------------------|
| <b>Aspetto</b> | Prodotto congelato IQF                                   |
| <b>Colore</b>  | Caratteristico della specie. Assenza di colori strani.   |
| <b>Sapore</b>  | Caratteristico della specie. Assenza di sapori estranei. |
| <b>Odore</b>   | Caratteristico della specie. Assenza di odori strani.    |
| <b>Texture</b> | Compatta                                                 |

#### 6. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E FISICO-CHIMICHE

##### CONDIZIONI MICROBIOLOGICHE (Regolamento 2073/2005)

|                    | limite            | unità   |
|--------------------|-------------------|---------|
| Aerobios mesófilos | < 5.000.000       | ufc / g |
| Enterobacterias    | < 10.000          | ufc / g |
| Salmonella         | Ausencia / 25 grs |         |
| E.coli             | < 100             | ufc / g |

##### CONDIZIONI FISICO-CHIMICHE (Regolamento 2074/2005 e Regolamento 2023/915)

|          | limite    |
|----------|-----------|
| Piombo   | 0,3 mg/kg |
| Mercurio | 0,3 mg/kg |
| Cadmio   | 1 mg/kg   |

|                                                        | limite   |
|--------------------------------------------------------|----------|
| Somma diossine                                         | 3,5 pg/g |
| Somma diossine ePCB                                    | 6,5 pg/g |
| Somma di PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 e PCB180 | 75 ng/g  |

|          |           |
|----------|-----------|
| Melamina | 2,5 mg/kg |
|----------|-----------|

#### 7. INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

- Presenza di **molluschi**.
- Può contenere tracce di **pesce e crostacei**.

#### 8. CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO

- Mantenere a una temperatura compresa tra -18°C±2°C durante tutte le fasi di stoccaggio e trasporto.

#### 9. INFORMAZIONI SUL PACKAGING

Packaging primario: **FOGLIO DI POLIETILENE AD ALTA DENSITÀ (300mm x 400 mm/ 400mm x 550 mm)**  
 Packaging secondario: **SCATOLA DI CARTONE**

#### 10. DATI IN ETICHETTA

- CODIFICA LOTTO: HC MMAY (YY: Ultime due cifre dell'anno corrente; MM: Mese in cui viene prodotto)
- DURATA DEL PRODOTTO: 24 mesi

#### 11. DESTINAZIONE D'USO E POPOLAZIONE DI DESTINAZIONE

- Prodotto congelato, una volta scongelato non ricongelare. Cuocere completamente prima di consumare.
- Destinato alla popolazione generale ad esclusione dei soggetti allergici a quanto indicato al punto 7.



01100 Viterbo  
 S.S. Cassianord, km85  
 e-mail: info@agrifish.com

Tel: +39 0761 270952  
 +39 0761 270520  
 fax: +39 0761 274867