



CIMAR srl lungomare Spalato, 17 – Giulianova (TE)

Edizione 05

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

22/01/2025

VONGOLA o LUPINO ADRIATICO

INTERA SCOTTATA SURGELATA IQF 1 kg

Denominazione alimento	VONGOLA o LUPINO ADRIATICO INTERA SCOTTATA SURGELATA 1 kg							
Ingredienti	VONGOLA (Chamelea gallina) Pescato con Draga nel Mar Mediterraneo Centrale Mare Adriatico - Zona FAO 37.2.1 (vongola, acqua), acqua							
Caratteristiche merceologiche	Vongole intere, scottate, di aspetto, dimensioni e forma tipici della specie							
Destinazione d'uso	Idoneo all'alimentazione di adulti, anziani, bambini, con una limitazione per categorie a rischio ipertesi e/o allergici ai molluschi							
Modalità di conservazione	In frigorifero alla Temperatura inferiore a -18 °C							
Modalità di trasporto	Trasporto refrigerato a T° -18°C (max -15°C)							
Shelf life	15 mesi dalla data di congelamento							
Confezionamento	Cartone contenente 6 buste da 1kg							
Codice EAN	8000325011547							
Pallettizzazione								
Pallet EPAL	Fardelli per strato	Strati per pallet	Fardelli per pallet	U.v. Fardello	U.v. Strato	U.v. Pallet	Peso pallet	Altezza pallet
80x120			72	6		432	495	

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto			<p>Da consumarsi previa cottura Per un consumo ideale: togliere le vongole dalla confezione e lasciarle scongelare in frigorifero. Per uno scongelamento rapido mettere la confezione ancora chiusa sotto l'acqua corrente fredda. Cucinare nel modo desiderato. Modalità di conservazione: Frigorifero: 1 giorno. Scomparto del ghiaccio: 3 giorni. * (-6° C): 1 settimana. ** (-12° C): 1 mese. ***o **** (-18° C): vedi data impressa sulla confezione Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato, deve essere conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore.</p>
Energia	KJ 272	Kcal 64	
Grassi	0,8		
di cui saturi	0,3		
Carboidrati	3,1		
di cui zuccheri	0,2		
Proteine	11		
Sale	0,75		

PARAMETRI MICROBIOLOGICI							
Accertamento	Criterio		Piano di campionamento		Limiti	Fase a cui si applica il criterio	Norma di riferimento
	Sicurezza	Igiene	n	c			
Escherichia Coli		X	5	2	m = 1 ufc/g o ml M = 10 ufc/g o ml		
Stafilococchi coagulasi pos.		X	5	2	m = 100 ufc/g o ml M = 1000 ufc/g o ml		
Listeria monocytogenes	X				< 110 ufc/g		

CONTAMINANTI							
Accertamento	Criterio		Piano di campionamento		Limiti	Fase a cui si applica il criterio	Norma di riferimento
	Sicurezza	Igiene	n	c			
Piombo	X		1		1,5 mg/Kg di peso fresco (ppm)		
Benzo(a)pirene	X		1		10,0 µg/Kg di peso fresco		

	CIMAR srl lungomare Spalato, 17 – Giulianova (TE)	Edizione 02
	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO VONGOLE ADRIATICO INTERE SCOTTATE SURGELATE IQF 1 kg	22/01/2025

SCHEDE ALLERGENI

ALLERGENI	Presenza (1) (2) (3)	Natura/funzione (ingrediente, additivo, coadiuvante tecnologico, contaminante accidentale, presenza in azienda)
Allegato III bis della Direttiva 2003/89 CE Direttiva 2003/89/CE Direttiva 2005/26/CE – Direttiva 2006/142/CE		
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut e i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Possibile presenza (2)	Presenza in azienda
Uova e prodotti a base di uova		
Pesce e prodotti a base di pesce	Possibile presenza (2)	Presenza in azienda
Arachidi e prodotti a base di arachidi		
Soia e prodotti a base di soia		
Latte e prodotti a base di latte		
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e derivati		
Senape e prodotti a base di senape		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione > 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂		
Mostarda e derivati		
Lupini e derivati		
Molluschi e derivati	Presenza certa (1)	Ingrediente

- (1) Presenza certa, l'allergene è presente nel prodotto (es. ingrediente, aroma, adiuvante)
 (2) Possibile presenza, l'allergene può essere presente per una contaminazione accidentale
 (3) Assenza certa, l'allergene non è presente in questo prodotto

OGM-free	Questo prodotto o i suoi ingredienti non sono geneticamente modificati o non derivano da organismi geneticamente modificati
-----------------	---

