



CONKILIA
fish market place

SCHEDA TECNICA – PRODUCT DATA SHEET

Carpaccio di Gambero Rosso - congelato

Doc rif.	Versione	Data di creazione	Modificata	Pagina 1/4
----------	----------	-------------------	------------	------------

Ingredienti / Ingredients :

100% Aristaemomorpha foliacea Gambero Rosso

Data di scadenza dopo la produzione / *Guaranteed shelflife after production*

18 mesi dalla data di produzione/congelamento
18 months since production date

Istruzioni per la conservazione / *Conservation instructions*

- Conservare a -18°C
To keep at -18°C
- Scongelato, il prodotto va consumato entro 48h
Thawed, the product must be consumed within 48 hours.
- Non ricongelare il prodotto una volta scongelato *Never refreeze a thawed product*

Tracciabilità e Origine / *Origin and Traceability*

Pescato nel Mediterraneo e relative sottozone
Codice FAO 37 Alpha -3 (ARS)
Attrezzatura di pesca: Reti Da Traino (OTB)

Fishing Area: Mediterranean and related sub-areas
FAO 37 Alpha -3 ARS
Fishing gear: trawl nets (OTB)



CONKILIA
fish market place

SCHEDA TECNICA – PRODUCT DATA SHEET

Carpaccio di Gambero Rosso - congelato

Doc rif.

Versione

Data di creazione

Modificata

Pagina 2/4

Etichetta della confezione / Masterbox label

Gambero Rosso

L. ARS-ABM05L22/CP-37 - P.ITA000026359/30.06.2022/38

PER ALIMENTI

GAMBERO ROSSO CARPACCIO "DIAMOND" 150mm

Peso netto Sgocciolato: Kg 8,25 (55g x 150pz)

Prodotto il: 05/07/2022

Pescato in mare: Zona FAO 37.3.1 - Mediterraneo Orientale - Mar Egeo

Attrezzo da pesca: rete da traino (OTB) - Origine Italia

CONSERVANTI/ANTIOSSIDANTI: E223 Metabisolfito di sodio - sale

CONSERVANTI/AROMATIZZANTI: E331 citrato di sodio

STABILIZZANTI: E452 difosfati di sodio

Istruzioni per l'uso: il prodotto deve essere conservato a temperatura (-18°C).

Scongelerare il prodotto in frigorifero (ad una temperatura non superiore a +4°).

Consumare preferibilmente entro 24 ore (dopo scongelamento).

TABELLA NUTRIZIONALE: *valori medi per 100g di prodotto:

Valore energetico: 88,03 Kcal (368,31 KJ)

Proteina: 20,10 g

Grassi: 0,57 g *di cui acidi grassi saturi 0,13 g

carboidrati: 0,60 g *di cui zuccheri 0,00g

Sale: 0,89g

IL PRODOTTO PUÒ ESSERE CONSUMATO CRUDO, IN QUANTO HA SUBITO UN PROCESSO DI ABBATTIMENTO RAPIDO DELLA TEMPERATURA IN CONFORMITÀ ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. CE N. 853/2004 (ALL. III SEZ. VIII CAPITOLO 3, LETTERA D PUNTO 3°)

ALLERGENI: CROSTACEI - SOLFITO

CONGELATO IL: 14/06/2022

Da consumare preferibilmente entro il: **31/12/2023**

Processo di lavorazione / Manufacturing process

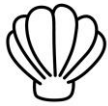
Il Gambero Rosso viene pescato con reti da traino.

A bordo il gambero rosso catturato vivo e selezionato in base alla taglia uno ad uno, dopo un accurato lavaggio con acqua di mare viene poi passato in un additivo per prevenire la melanosi del crostaceo prima di essere congelato abbattuto a -45°C a bordo. l'additivo contiene: conservante E223 – Antiossidante E311 – Stabilizzante E452

A terra, il gambero viene scongelato in appositi mezzi idonei al scongelamento, vengono privati del carapace, pelle e intestino. Le code vengono leggermente pressate tra 2 strati di pellicola per ottenere un disco di carpaccio con un Ø 150mm ed uno spessore di 1-2mm per poi essere abbattuti ad una temperatura di -45°C per circa 2 ore. Dopo questo processo vengono sigillati in una bustina per alimenti in sottovuoto e trasferiti in conservazione a -18°C.

Quindi il trasporto e lo stoccaggio avvengono a -18°C.





CONKILIA
fish market place

SCHEDA TECNICA – PRODUCT DATA SHEET

Carpaccio di Gambero Rosso - congelato

Doc rif.	Versione	Data di creazione	Modificata	Pagina 3/4
----------	----------	-------------------	------------	------------

Proprietà microbiologiche del prodotto finito/ Finished product microbiological criteria

Microbi / Germ :	Norma (ufc) / Norm (cfu)
<i>Escherichia coli</i>	<10 /g
<i>Staphylocoques à coagulase positive</i>	<100 /g
<i>Clostridium perfringens</i>	<10 /g
<i>Salmonelles</i>	Absence /25g
<i>Flore aérobie mésophile</i>	<100 000 /g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence /25g

Valori nutrizionali / Nutritional criteria

Valore energetico medio <i>Average energy values</i>	KJ/100g: 368,31 Kcal/100g: 88
Valore nutrizionale medio <i>Average nutritional values</i>	Grasso/ <i>Fat</i> : 0.57 gr Acidi grassi saturi / <i>saturated fatty acids</i> : 0.13 gr Carboidrati: 0 / <i>Carbohydrates</i> : 0,60 Zuccheri: 0/ <i>Sugars</i> : 0 Proteine/ <i>protein</i> : 20,10 gr Sale / <i>salt</i> : 0.089 gr

Caratteristiche organolettiche / General specifications of the product

Aspetto / Aspect	Disco di gambero rosso diametro 150mm spessore 1/2mm di colore rosso e bianco
Texture / Texture	Carpaccio di Gambero Rosso, senza pelle, senza ossa.
Gusto / Taste	Sapore delicato
Odore / Smell	Fresco e caratteristico del Gambero Rosso



CONKILIA
fish market place

SCHEDA TECNICA – PRODUCT DATA SHEET

Carpaccio di Gambero Rosso - congelato

Doc rif.	Versione	Data di creazione	Modificata	Pagina 4/4
----------	----------	-------------------	------------	------------

Caratteristiche dell' imballaggio / Packaging specifications

Imballaggio Packaging

Cartone per spedizione
Cardboard boxes

Consigli per l'utilizzo / Instructions for use

Una volta scongelato non ricongelare. Idoneo al consumo da crudo.

Packing e pallettizzazione / Packing et palletization

Numero di pezzi per cartone

Number of pieces per masterbox

100pz (10pz x 10cf)

Dimensioni del cartone / Master Box dimensions

550 mm x 300 mm x 300H mm – (LBM)

Peso netto medio del cartone

Average masterbox net weight

5,50 kg

Peso lordo del cartone

Average Masterbox gross weight

6,5 kg

Numero di cartoni per strati

Number of masterbox per layer

6

Numero di strati per pallet

Number of layer per pallet

7

Informazioni sull'etichetta: OGM - Ingredienti ionizzati - Nanomateriali - Allergeni

Label information : GMO – Ionized ingredients – Nanomaterials - Allergens

OGM / GMO

Assenti- Absence

Ingredienti ionizzati/ Ionized ingredients

Assenti-Absence

Nanomateriali / Nanomaterials

Assenti -Absence

Allergeni / Allergens

CROSTACEI - SOLFITI