Approval number: CE IT M9R6J
Isola dei saloni, n. 59
Cap. 30015 – Chioggia (VE)
Tel. 041-5507568
Fax. 041-5503021

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE E DI VENDITA DEL PRODOTTO:

POLPO

Denominazioni (ai sensi del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 25 Luglio 2005 – G.U. n. 181 del 5 Agosto 2005 e successive modifiche del 31 Gennaio 2008 – G.U. 45 del 22 Febbraio 2008 e DM del 5 Marzo 2010 – G.U. 124 del 29 Maggio 2010):

Codice FAO Alpha 3	*Ordine*	*Famiglia*	*Genere e specie*	*Denominazione in lingua italiana*
OCC	*Octopoda*	*Octopodidae*	*Octopus Vulgaris*	*POLPO*

Denominazioni dialettali: *Porpo, Purpo, Folpo, Folpo-toto, Folpo, Folpo-tòdaro, Pulpo di scoglio, Tolbo, Tulbo, Fulbo, Fulpo, Purpo, Purpo verace, Purpo'e scoglio, Pulpetiello, Purpetiello, Vurpo, Vurpu, Vurpo verace, Vurpo de petra, Lèmbeto, Mandurlicchi, Purpizzi, Purpu veràce, Pruppu viraci, Purpu masculinu, Polipo di paranza, Pruppu-éru, Pruppu-i-terra.*

Caratteristiche di specie: Il corpo del polpo ricorda la forma di un sacco. L'animale è dotato di 8 tentacoli sui quali è disposta una doppia fila di ventose. Al centro dei tentacoli è presente la bocca dell'animale che è dotata di becco corneo con cui si nutre. Sopra la testa, da cui si dipartono i tentacoli, è presente il copro dell'animale (manto) che contiene i visceri interni. Il polpo ha la capacità di cambiare colore velocemente, dote che usa per mimetizzarsi e per comunicare con i propri simili (ad esempio la colorazione cambia in funzione dello stato di riposo o di eccitamento). Questo animale può spostarsi molto velocemente utilizzando un sifone, che usa però anche per l'emissione di inchiostro nero (nell'atto di fuga o di difesa da potenziali predatori).

Metodo di produzione:
Il metodo di produzione del mollusco è **PESCATO**
Zona di cattura ed altri adempimenti fini alla rintracciabilità di prodotto, così come previsto nel regolamento CE n. 1224/2009, sono ricavati dall'etichettatura apposta direttamente sul prodotto. Il polpo è un mollusco cefalopode molto presente nel Mare Mediterraneo e nell'Oceano Atlantico, vive genericamente in acque temperate e viene pescato tutto l'anno.

Descrizione del prodotto:
Il mollusco è approvvigionato da fornitori qualificati. Subito dopo il ricevimento il prodotto viene sottoposto ad un controllo di accettazione, quindi viene eventualmente smistato in cassettame di polistirolo bianco "dichiarato idoneo all'uso alimentare", ghiacciato con aspersione di ghiaccio in scaglie, opportunamente etichettato e destinato alla vendita. Durante lo stoccaggio e la distribuzione, il polpo è mantenuto ad una temperatura prossima a quella di fusione del ghiaccio (≈ 0°C).

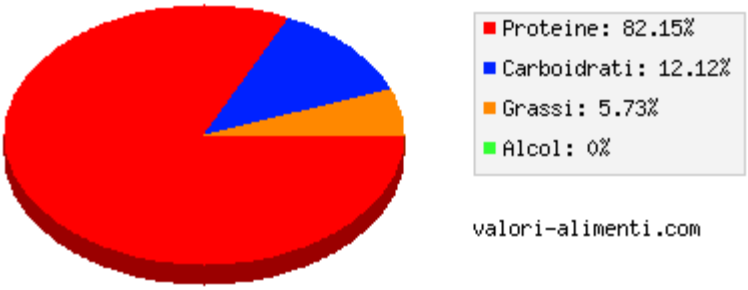
CARATTERISTICHE:
Organolettiche e di freschezza:
Lo stato di freschezza del polpo deve essere valutato in funzione del colore dello stesso che deve essere vivo ed intenso, definito nelle sue sfumature, l'odore deve essere gradevole e le carni dei tentacoli devono essere bianche e sode. I tentacoli devono presentare anche resistenza alla trazione.

Approval number: CE IT M9R6J
Isola dei saloni, n. 59
Cap. 30015 – Chioggia (VE)
Tel. 041-5507568
Fax. 041-5503021

La carne del polpo è molto pregiata e di elevato valore commerciale. Rappresenta di fatti un alimento molto importante per la dieta dell'uomo e può essere preparato in diversi modi, genericamente presentato e servito come antipasto o secondo piatto (es. consumato bollito in insalata di mare).

Caratteristiche nutrizionali:

I molluschi cefalopodi presentano un apporto calorico limitato (≈75 Kcal su 100g), forniscono in maggioranza proteine mentre i grassi presenti sono in prevalenza acidi grassi polinsaturi (a catena lunga). Prodotti virtuosi, si prestano come possibile alimento per il regime dietetico di individui a rischio di malattia cardiovascolare. Sono prodotti indicati anche per la cura dell'ipertensione. Questo moillusco è una buona fonte di sali minerali (calcio, magnesio, fosforo) e di vitamine. L'apporto maggiore in macronutrienti è di tipo proteico, mentre troviamo una ridotta percentuale di grassi e colesterolo.

Valore nutritivo su 100g di parte edibile

Valore energetico: 57 Kcal
Proteine: 10.6 g
Grassi: 1 g
Colesterolo: 72 mg
Zuccheri solubili: 1.4 g