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:

SEPPIA

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*
CTC	*Teuthoidea*	*Sepiidae*	*Sepia officinalis*	*Seppia*

Denominazioni dialettali: seccia, siccia, sepa, seccetella, sippia

Caratteristiche di specie: la seppia è un mollusco cefalopode dal corpo ovale ed appiattito, è caratterizzato da 8 braccia con 4 serie di ventose e di due tentacoli retrattili più lunghi, dotati di ventose solo nella parte terminale. La seppia presenta un colore del dorso variabile, che va dal nero al giallastro con striature trasversali di colore chiaro. Questa si riproduce da Aprile a Luglio e può raggiungere dimensioni anche di 30 cm; più comunemente si ritrova in commercio con dimensioni che variano da 15-20 cm.

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.

La seppia viene pescata nel mar Mediterraneo, è presente comunque anche nell'Atlantico Orientale, dalla Scandinavia al Marocco. Vive nei fondali sabbiosi e melmosi costieri, fino a 100 mt di profondità e viene pescata con reti a strascico ed attrezzi da posta.

Descrizione del prodotto:
Il mollusco è approvvigionato da fornitori qualificati. Subito dopo il ricevimento il prodotto viene sottoposto ad un controllo, 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 del prodotto questo viene mantenuto ad una temperatura prossima a quella di fusione del ghiaccio (≈ 0°C).

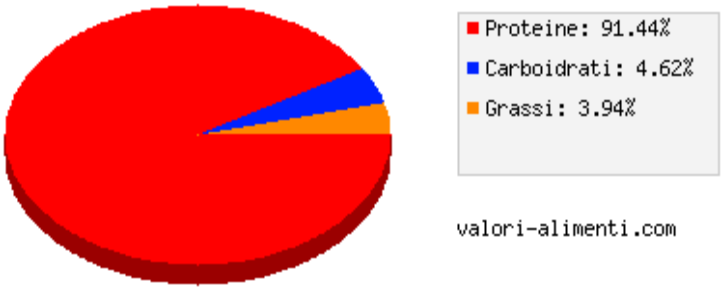
CARATTERISTICHE:
Organolettiche e di freschezza:
La seppia fresca presenta un corpo integro, molto spesso coperto da inchiostro, mostrando comunque un colore marrone nel dorso e bianco perlaceo nel ventre.
Il mollusco rispetta i seguenti parametri di freschezza:
- pelle: deve avere una pigmentazione viva ed essere aderente alla carne
- carne : deve essere soda e di colore madre perla
- tentacoli: devono essere resistenti alla trazione

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

- odore: deve essere tipico e gradevole
- prodotto versatile ed apprezzato dal consumatore. Le carni sono molto buone e utilizzate per svariate preparazioni gastronomiche. Prodotto con buon valore commerciale, si presta bene anche a regimi di alimentazione particolari.

Caratteristiche nutrizionali:

La seppia è caratterizzata da carni magre e povere di colesterolo, sono particolarmente indicate nelle diete consigliate in regimi di alimentazione ipocalorici; anche per il loro elevato potere saziante. Rappresentano una buona fonte di proteine (ad elevato valore biologico). Le carni dell'animale si contraddistinguono anche per una buona presenza di tessuto connettivo, questo la rende meno digeribile, caratteristica comunque mitigabile da una appropriata cottura e metodo di consumo. In accordo anche a quanto definito in precedenza, si considera la seppia come un prodotto virtuoso, utile a diete di persone che presentano dislipidemie e diabete mellito.



Valore nutritivo su 100g di parte edibile

Valore energetico: 72 Kcal
Proteine: 14 g
Grassi: 1.5 g
Colesterolo: 64 mg
Zuccheri solubili: 0.7g
Potassio: 273 mg
Ferro: 0.8 mg
Calcio: 27 mg
Fosforo: 143 mg
Magnesio: 32 mg
Zinco: 4.2 mg
Rame: 1.1 mg
Vitamina A retinolo eq.: 25 µg

Dati INRAN