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:

SEPPIETTE INDOPACIFICHE DECONGELATE

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***
EJA *EJN* *EJK*	*Teuthoidea*	*Sepiidae*	*Sepia aculenta* *Sepia andreana* *Sepia esculenta*	*SEPPIA INDIPACIFICA*

Denominazioni dialettali: --

Caratteristiche di specie: Tipica delle seppie.

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 Distribuzione è indopacifica: dal Mar Rosso fino all'Australia nord-occidentale, compreso il Mar della Cina Orientale, il Giappone Meridionale e l'Arcipelogo Indonesiano.

Descrizione del prodotto:
La seppia indo pacifica è un prodotto approvvigionato congelato. Questo prima di essere venduto viene decongelato presso l'azienda e poi confezionato in cassette di polistirolo bianco "dichiarato idoneo all'uso alimentare". La cassetta viene successivamente etichettata secondo le disposizioni legislative vigenti, viene ghiacciata grazie all'aspersione di ghiaccio in scaglie ed è poi mantenuta ad una temperatura prossima a quella di fusione del ghiaccio (≈ 0°C).

CARATTERISTICHE:

Organolettiche:
Per la seppia indopacifica decongelato, si considera quanto segue:
- il prodotto si deve presentare con caratteristiche organolettiche accettabili
- non devono essere presenti alterazioni che possano far presupporre alterazione di tipo batterica e/o difetti dovuti a processi tecnologici non adeguati.
- non devono essere presenti decolorazioni del prodotto, presenza di cattivi odori e variazioni non tipiche o attese della consistenza.

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

Considerazioni sulle modalità di consumo:

Trattandosi di prodotto decongelato, quest'ultimo va mantenuto a temperatura di conservazione idonea (0/4°C), consumato nel più breve tempo possibile. Per il consumatore/utilizzatore è posto divieto di ricongelamento in etichetta del prodotto al fine di garantire adeguato standard igienico e qualitativo dell'alimento.

Questo mollusco ha un buon valore commerciale, prestandosi a molteplici modalità di preparazione trova largo utilizzo in cucina.

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 mollusco 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.