

LA NEF VIAGGIO NEL SAPORE	<i>Scheda tecnica</i> <i>Nero di Seppia</i> 00026 Nero di Seppia Bottega del Mare	27/05/2025 Revisione n. 40
--	--	--

Denominazione del prodotto	Nero di Seppia sterilizzato
Dati del produttore	Autorizzazione Sanitaria n. RSI 12.121.63/SS Stabilimento situato in Spagna
Descrizione del prodotto	E' il prodotto ottenuto a partire dal nero estratto dalle sacche naturali della seppia, tritato, al quale sono stati aggiunti acqua, sale e addensante carbossimetile cellulosa sodica, e sottoposto successivamente a trattamento termico.
Presentazione <i>Materiale da imballaggio pallettizzazione:</i>	I coperchi sono realizzati in lamina elettrolitica E2.0/2.0 min, rivestita con smalto bianco in poliestere e vernice con finitura in poliestere. Non contengono bisfenolo A. I materiali di imballaggio sono adatti all'uso alimentare. FORMATO: C. master con 12 barattoli da 500 gr. MISURE DELLA SCATOLA PRINCIPALE: 37x28x13,6 cm PESO NETTO: 6 kg. PESO MASSIMO: 10 kg. PALLETIZZAZIONE: 1 pallet europeo (48 scatole) EAN: 13: 8019138000266 EAN: 14: 18019138000263
Ingredienti	Nero di seppia (mollusco) acqua sale. Addensante: carbossimetilcellulosa sodica (E-466) Assenza di coloranti artificiali.
OGM/irradiazioni	Questo prodotto non contiene ne' viene elaborato con Organismi Geneticamente Modificati (OGM). Non soggetto a irradiazione
Valori nutrizionali	VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g. DI PRODOTTO Energia : 214 Kj/51 Kcal Grassi : 0,7 g Di cui acidi grassi saturi 0,2 g Carboidrati : 4,4 g Di cui zuccheri 0,5 g Proteine: 6,6 g Sale: 9,9 g

LA NEF S.P.A

Via L. Albertini, 36 C/O Gross Ancona, 60131 ANCONA Tel. +39.071.7276042 – Fax +39.071.7201147–info@lanef.it

LA NEF VIAGGIO NEL SAPORE	<i>Scheda tecnica</i> <i>Nero di Seppia</i> 00026 Nero di Seppia Bottega del Mare	27/05/2025 Revisione n. 40
-------------------------------------	---	--

Caratteristiche microbiologiche (Reg. 2073/2005 Raccomandazione CNTA 2013)	Secondo la definizione del Regolamento 2073/2005 è un alimento pronto al consumo che non favorisce la crescita di <i>Listeria monocytogenes</i>: <table border="0"> <thead> <tr> <th align="left">PARAMETRI</th><th align="left">LIMITE</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td><td><100 ufc/g (durante la sua durata di conservazione)</td></tr> </tbody> </table> Per parametri diversi da <i>Listeria monocytogenes</i> non si applicano criteri legali. Le raccomandazioni del CNTA del 2013 vengono prese come criterio interno: <table border="0"> <thead> <tr> <th align="left">PARAMETRI ANALITICI</th><th align="left">LIMITE DI RIFERIMENTO</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mesophilic aerobics(ufc/g)</td><td><10 ufc/g (standard interno)</td></tr> <tr> <td>Thermophilic aerobic (ufc/g)</td><td><10 ufc/g (standard interno)</td></tr> <tr> <td>Mesophilic anaerobic(ufc/g)</td><td><10 ufc/g (standard interno)</td></tr> <tr> <td>Termophilic aerobics(ufc/g)</td><td><10 ufc/g (standard interno)</td></tr> <tr> <td>Spore aerobiche</td><td>< 10 ufc/g (standard interno)</td></tr> <tr> <td>Spore anaerobiche</td><td>< 10 ufc/g (standard interno)</td></tr> </tbody> </table>	PARAMETRI	LIMITE	<i>Listeria monocytogenes</i>	<100 ufc/g (durante la sua durata di conservazione)	PARAMETRI ANALITICI	LIMITE DI RIFERIMENTO	Mesophilic aerobics(ufc/g)	<10 ufc/g (standard interno)	Thermophilic aerobic (ufc/g)	<10 ufc/g (standard interno)	Mesophilic anaerobic(ufc/g)	<10 ufc/g (standard interno)	Termophilic aerobics(ufc/g)	<10 ufc/g (standard interno)	Spore aerobiche	< 10 ufc/g (standard interno)	Spore anaerobiche	< 10 ufc/g (standard interno)
PARAMETRI	LIMITE																		
<i>Listeria monocytogenes</i>	<100 ufc/g (durante la sua durata di conservazione)																		
PARAMETRI ANALITICI	LIMITE DI RIFERIMENTO																		
Mesophilic aerobics(ufc/g)	<10 ufc/g (standard interno)																		
Thermophilic aerobic (ufc/g)	<10 ufc/g (standard interno)																		
Mesophilic anaerobic(ufc/g)	<10 ufc/g (standard interno)																		
Termophilic aerobics(ufc/g)	<10 ufc/g (standard interno)																		
Spore aerobiche	< 10 ufc/g (standard interno)																		
Spore anaerobiche	< 10 ufc/g (standard interno)																		
Caratteristiche chimico-fisiche (Reg. 2023/915)	Altri parametri analitici: <table border="0"> <thead> <tr> <th align="left">PARAMETRO ANALITICO</th><th align="left">CONTENUTO ANALIZZATO</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td><td>tra 6 e 9</td></tr> <tr> <td>Melamina</td><td>2,5 mg/kg**</td></tr> </tbody> </table> Assenza di <u>impurità fisiche o corpi estranei</u>. **I limiti di contaminanti sono quelli che corrispondono all'inchiostro una volta diluito in acqua / brodo e pronti al consumo, secondo le proporzioni relative degli ingredienti (di cui al regolamento) nel prodotto.	PARAMETRO ANALITICO	CONTENUTO ANALIZZATO	pH	tra 6 e 9	Melamina	2,5 mg/kg**												
PARAMETRO ANALITICO	CONTENUTO ANALIZZATO																		
pH	tra 6 e 9																		
Melamina	2,5 mg/kg**																		
Caratteristiche organolettiche	Colore: nero. Gusto: caratteristico del nero di seppia. Odore: intenso di nero di seppia. Apparenza: liquido con una certa densità.																		

LA NEF S.P.A

Via L. Albertini, 36 C/O Gross Ancona, 60131 ANCONA Tel. +39.071.7276042 – Fax +39.071.7201147–info@lanef.it

 VIAGGIO NEL SAPORE	<i>Scheda tecnica</i> <i>Nero di Seppia</i> 00026 Nero di Seppia Bottega del Mare	27/05/2025 Revisione n. 40
---	---	--

Condizioni di conservazione (Reg. 1169/2011)	Conservare a temperatura ambiente (sotto 37°C), una volta aperto conservare in frigorifero per massimo 20 giorni.
Durata Formula utilizzata (Reg. 1169/2011)	Quattro anni. dalla data di fabbricazione, nelle condizioni di conservazione sopra indicate. Una volta aperto, conserva in frigorifero per un massimo di 20 giorni. Leggenda "Consumare preferibilmente entro", seguita dal giorno, mese e anno.
Legislazione applicabile	Conformità a qualsiasi legislazione applicabile al prodotto, così come a eventuali aggiornamenti corrispondenti.
Informazioni basiche relative all’etichettatura	• Informazione sugli alimenti ai consumatori (RG 1169/2011) • Elenco degli ingredienti (RG 1169/2011) • Dichiarazione degli allergeni (RG 1169/2011) • Quantità di certi alimenti o categorie di ingredienti (RG 1169/2011) • Quantità netta (RG 1169/2011 e Decreto Reale 1801/2008) • Data di durata minima (RG 1169/2011) • Condizioni speciali di conservazione e/o utilizzo (RG 1169/2011) • Nome, nome della società e indirizzo dell'operatore (RG 1169/2011) • Modalità di utilizzo (RG 1169/2011) • Informazioni nutrizionali (RG 1169/2011) • Bollo sanitario (RG 853/2004) • Menzione opzionale del trattamento senza glutine (RG 828/2014) e menzioni volontarie in generale. (RG 1169/2011) • Identificazione dei lotti (RG 178/2002 e RD 1808/1991)
Istruzioni d’uso (Reg. 1169/2011)	Agitare prima dell’uso. Questo prodotto è destinato ad essere utilizzato come ingrediente nella preparazione di pasti pronti che subiscono trattamento termico prima del loro consumo finale. <u>L'utilizzo</u> si riassume come segue: diluire in acqua 1 gr di nero di seppia per ogni 100gr di prodotto da preparare; aggiungere il nero di seppia diluito all'intingolo; procedere al trattamento termico richiesto dal piatto da preparare.
Uso improprio	Se il prodotto viene consumato senza applicare le istruzioni per l'uso definite o se viene consumato da una popolazione allergica o intollerante di uno qualsiasi dei suoi ingredienti, questo rischio è controllato attraverso le informazioni incluse nell'etichettatura del prodotto.
Destinazione d’uso	Questo prodotto è destinato a tutta la popolazione in generale, tranne quelli allergici alle sostanze elencate nella tabella Allergeni

LA NEF S.P.A

Via L. Albertini, 36 C/O Gross Ancona, 60131 ANCONA Tel. +39.071.7276042 – Fax +39.071.7201147–info@lanef.it

LA NEF VIAGGIO NEL SAPORE	<i>Scheda tecnica</i> <i>Nero di Seppia</i> 00026 Nero di Seppia Bottega del Mare	27/05/2025 Revisione n. 40
--	---	--

Controlli realizzati	L'azienda produttrice dispone del sistema di autocontrollo interno (sistema HACCP), mediante il quale si <u>prevengono</u> e <u>controllano</u> i rischi sanitari che potrebbero danneggiare la salute del consumatore e si <u>realizzano le analisi</u> pertinenti (in un laboratorio accreditato) per <u>verificare</u> l'adeguamento del suddetto autocontrollo.
-----------------------------	--

ALLERGENE	NEGLI INGREDIENTI		PRESENTE NELLO STABILIMENTO	
	SI	NO	SI	NO
cereali contenenti glutine e prodotti a base dei cereali		X		X
Crostacei e derivati		X	X	
Uova e derivati		X		X
Pesce e derivati		X	X	
Arachidi e derivati		X		X
Soia e derivati		X		X
Latte e derivati		X	X	
Frutta a guscio e derivati		X		X
Sedano e derivati		X		X
Senape e derivati		X		X
Semi di sesamo e derivati		X		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2		X	X	
Lupino e derivati		X		X
Molluschi e derivati	X		X	

*Informazioni sull'etichettatura: Prodotto Gluten Free (contenuto ≤ 20 ppm). Contiene molluschi e può contenere tracce di crostacei, pesce e latte.

*Esistono procedure per evitare la contaminazione incrociata.

LA NEF S.P.A

Via L. Albertini, 36 C/O Gross Ancona, 60131 ANCONA Tel. +39.071.7276042 – Fax +39.071.7201147–info@lanef.it