

Documento STRM-15	Data Emissione 07/01/2019	Revisione 00 del 07/01/2019	Pagina 1/2
----------------------	------------------------------	--------------------------------	------------

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO RICCIO DI MARE
---	---

Denominazione commerciale e scientifica della specie	RICCIO DI MARE (<i>Paracentrotus lividus</i>)
Metodo di produzione	Pescato ☒ ; Allevato ☐
Zona produzione	MEDITERRANEO CENTRALE
Attrezzo di pesca	Sciabiche ☐ ; Reti da traino ☐ ; Reti da imbrocco e reti analoghe ☐ ; Reti da circuizione e reti da raccolta ☐ ; Ami e palangari ☐ ; Draghe ☒ ; Nasse e trappole ☐ .
Fornitore	Produttore primario ☐ ; Grossista ☒ ; Mercato ittico ☐ ; Importatore ☐
Stato fisico	Vivo e vitale.
Ingredienti	Riccio di mare.
Taglia minima	7 cm (D.M. 12/01/1995)
Pezzatura	Varia.

PROCESSO PRODUTTIVO

Fasi processo	Controllo al ricevimento (vitalità, aspetto, calibratura, tracciabilità). Selezione e cernita. Confezionamento, etichettatura. Stoccaggio. Carico e trasporto.
Modalità di produzione e controlli previsti	Secondo le procedure del piano di autocontrollo aziendale ed in ottemperanza alle normative vigenti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto esterno	Presenta uno scheletro calcareo, munito di lunghi aculei mobili e, sulla superficie ventrale, piccole estroflessioni con estremità a ventosa, dette pedicelli ambulacrali, che gli consentono di spostarsi. La colorazione può essere delle varie sfumature del viola, del marrone e del verdastro.
Aspetto interno	L'interno dell'echinoderma non deve contenere tracce di sabbia o di fango, né parassiti.
Odore	Marino caratteristico.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Corpi estranei/sabbia e fango	Assenti
Colorazioni anomale	Assenti
Biotossine	Entro i limiti previsti dal Reg. CE 853/2004 e Reg. UE 786/2013

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (in conformità a quanto previsto dal Reg. 2073/2005)

Salmonella spp.	Assente in 25 g
E. coli	≤ 230 MPN/100g

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (Valori medi per 100 g di parte edule)

Valore energetico, kJ/kcal	nd
Grassi, g	nd
Acidi grassi saturi, g	nd
Carboidrati, g	nd
Zuccheri, g	nd
Proteine, g	nd
Sale, g	nd

ALLERGENI (P: presente; T: tracce; A: assente)

Ingrediente	P	T	A	Ingrediente	P	T	A
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	☐	☐	☒	Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.	☐	☐	☒
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	☐	☐	☒	Latte e prodotti a base di latte.	☐	☐	☒
Uova e prodotti a base di uova.	☐	☐	☒	Sedano e prodotti a base di sedano.	☐	☐	☒
Pesce e prodotti a base di pesce.	☐	☐	☒	Senape e prodotti a base di senape.	☐	☐	☒
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	☐	☐	☒	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.	☐	☐	☒
Soia e prodotti a base di soia.	☐	☐	☒	Anidride Solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 ml/l espressi come SO ₂ .	☐	☐	☒
Lupini e prodotti a base lupini	☐	☐	☒	Molluschi e prodotti a base di molluschi	☒	☐	☐

PACKAGING

Caratteristiche	Confezioni in sacchi in rete plastica. Confezioni da 1 kg in sacchi in rete plastica da 5 kg
Peso per confezione	1000 g; 3000 g; 5000 g.
Etichettatura	Conforme alla normativa vigente: DD.L.vi 231/2017 e 181/2003; Decreto 22 settembre 2017; Reg.CE 853/2004 e successive modifiche e integrazioni; Reg. UE 1169/2011; Reg. UE 1379/2013.
Bancali in plastica	Max 4 q di prodotto
Bancali in legno con pellicola per alimenti	Max 6 q di prodotto

DATA DI PRODUZIONE/SPEDIZIONE/SCADENZA-T.M.C./CONFEZIONAMENTO

Data confezionamento	Inserita nelle etichette poste su ogni confezione.
T.M.C.	Determinata dalla vitalità dell'animale. In etichetta è presente la dicitura: "questi animali devono essere vivi al momento della vendita".

CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE

Modalità di conservazione e distribuzione	Da conservarsi a una temperatura da +2 a +6° C.
---	---

Redatto RQ Firma:	Verificato DIREZIONE Firma:	Approvazione del fornitore se necessaria
----------------------	--------------------------------	--