

Documento N°.
EXP-CA-CL-IT-012

Data di Emissione
03/10/2025

Prodotto
Cappasante Surgelate

Revisione
02

Cappasante

Cappasanta Cilena con Corallo su Mezza Conchiglia (IQF)

Prodotto selvaggio di alta qualità, ideale per HORECA.

1. Descrizione del Prodotto

Cappasanta cilena (*Argopecten purpuratus*), pescata in modo sostenibile, selezionata, pulita e surgelata individualmente (IQF) sulla sua mezza conchiglia. Prodotto 100% naturale, senza additivi né conservanti. La surgelazione IQF preserva la consistenza soda e il sapore dolce e marino del prodotto fresco.

2. Caratteristiche Generali e Fisico-Chimiche

Specie:	<i>Argopecten purpuratus</i>
Formato:	Mezza conchiglia, surgelata IQF
Colore:	Carne bianca/avorio, corallo arancione/rosso brillante
Sapore:	Dolce, marino, caratteristico
Calibro (pezzi/kg):	20/30, 30/40
Glassatura:	0-5% (protettiva)

3. Imballaggio e Logistica

Imballaggio Primario:	Busta Trasparente 1.000 grs. Dimensioni: 40x22 cm; 0,8 micra.
Imballaggio Secondario:	Cartone master da 8 kg (8x1kg). Scatola di cartone bianca. Dimensioni: 380x280x200 mm.
Carico Container:	Container 40' HC, capacità massima di 2.380 cartoni (19.040 kg peso netto).
Conservazione:	Mantenere a -18°C o inferiore.
Shelf Life:	24 mesi dalla data di produzione.

4. Specifiche Microbiologiche

Recuento total (35°C):	1.000.000 ufc/g
Escherichia coli (NMP/g):	500
Salmonella (25g):	Assente in 25g
Staphylococcus aureus (ufc/g):	500
Vibrio parahaemolyticus (NMP/g):	≤100
Listeria monocytogenes (A/P):	Assente in 25g
Listeria monocytogenes (Conta):	100 ufc/g
VDM (Biotossine Diarroiche):	Assente
VAM (Biotossine Amnesiche):	20 µg/100 gr
VPM (Biotossine Paralizzanti):	80 µg/100 gr
Organolettico:	Normale, Tipico

Informazioni Generali

Allergeni:	Molluschi.
OGM:	Il prodotto è 100% OGM free.
Regolamenti:	Conforme ai regolamenti UE su pesticidi e metalli pesanti.
Modalità d'uso:	Scongellare e cuocere. Ideale per gratinare o saltare in padella. Non ricongelare.

Certificazioni



HACCP



MSC