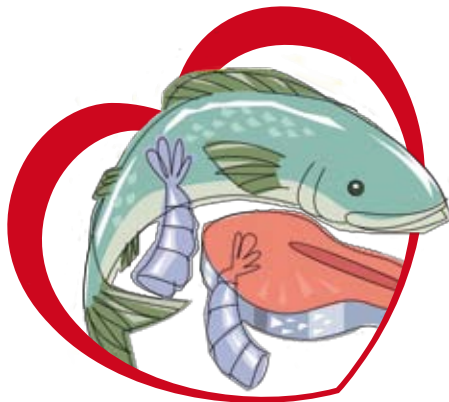




LE SCHEDE ETICO SIDIS
oggi parliamo di:
PESCHERIA



eticosidis
voglio bene

SCHEDA N°7



Come SIDIS Calabria garantisce la qualità dei prodotti in vendita nel reparto Pescheria?

SIDIS Calabria è stata tra le prime aziende del Mezzogiorno ad adeguarsi alla normativa CE sull'etichettatura del pesce, per garantire ai suoi clienti la qualità dei prodotti in vendita nel suo reparto Pescheria. Per adempiere alla normativa, SIDIS Calabria utilizza sui banchi espositivi del pesce alcune "lavagnette riepilogative", insieme ad un'etichetta informativa (ove richiesto).

Qui vengono indicate le informazioni di seguito riportate:

- stato di conservazione del prodotto (se fresco, surgelato o decongelato);
- denominazione commerciale (nome della relativa specie ittica);
- metodo di produzione (se allevato o pescato);
- zona di cattura / paese d'origine (se pescato viene indicata la zona FAO del mare, se allevato viene indicato il paese di allevamento, per i misti di pesce - come la frittura - vengono indicate le prime tre specie ittiche maggiormente presenti);
- prezzo al kg/pezzo.

Cosa fa in più SIDIS Calabria?

Il team di tecnici dell'Ufficio Qualità di SIDIS Calabria sottopone i fornitori a controlli e a visite ispettive secondo il metodo internazionale "ISO 9000", procedendo al controllo dei documenti di trasporto dei prodotti, alla verifica della

tracciabilità e della pulizia degli stabilimenti, all'accertamento dei campioni di analisi delle merci fornite, ecc.

SIDIS Calabria utilizza, inoltre, un **sistema di Autocontrollo** a garanzia della freschezza e salubrità del pesce effettuando un costante monitoraggio dello stesso: dall'allevamento fino alle attività connesse al processo commerciale (selezione dei mangimi, genetica e riproduzione, eviscerazione e trasporto della materia prima).

Gli ambienti di stoccaggio, i locali di lavorazione, ed i banchi espositivi dei punti vendita, garantiscono il rispetto delle buone pratiche di lavorazione così come previsto dal "pacchetto igiene" oltre al rispetto della catena del freddo.

Il **sistema di Autocontrollo garantisce l'assenza di: sporizia**, quale vettore di microrganismi patogeni (salmonella, ecc); **parassiti** (anisakis vermi bianchi); residui di **antibiotici** ed **inibendi** (in particolare ulfamicidi); **metalli pesanti** derivanti da inquinamento (cadmio, mercurio, idrocarburi minerali); rispetto dei limiti di istamina; **sostanze ormonali e stimolatori di crescita**.

Inoltre, SIDIS Calabria a sostegno del progetto **Chilometrzero**,



che mira ad incentivare l'economia locale, acquista la maggior parte dei prodotti, in vendita nei propri supermercati, dai mercati ittici locali.



Questo è il nostro impegno nei tuoi confronti che, ogni giorno, viene mantenuto tramite l'adozione di comportamenti etici a salvaguardia dell'ambiente, a protezione della salute e nel rispetto dei diritti dei lavoratori, improntato alla trasparenza ed alla diligenza, ben oltre quanto disposto per legge.

La nostra attenzione verso il consumatore, non si limita a proporre prodotti con il miglior rapporto qualità prezzo, ma a comunicarti tutto l'impegno che la nostra azienda, da sempre, rivolge alla salvaguardia della tua salute e del tuo mondo.

Il piacere di fare la spesa sarà, da oggi, anche il piacere di contribuire, insieme, ad un mondo migliore.

eticosidis: *ti voglio bene.*



Per aiutare l'ambiente questo depliant viene stampato su carta riciclata

