





## Presentazione dell'azienda

Il nome della famiglia Giacalone è sinonimo di una lunga esperienza nella lavorazione e nel commercio all'ingrosso dei migliori prodotti ittici congelati e freschi.

La ditta Giacalone è stata fondata nel 1985 dai fratelli Roberto e Vito Giacalone per svolgere l'attività di commercio all'ingrosso dei prodotti della pesca del mar Mediterraneo.



Visto l'incremento delle richieste pervenute nel corso degli anni, nel 2004 i Fratelli Giacalone aprono nella città di Mazara del Vallo (Città del Pesce), una pescheria dove vengono trattati solamente prodotti ittici pescati nel mar Mediterraneo ed in particolar modo dalla marineria di Mazara del Vallo.



Nell'ambito di un progetto di evoluzione e crescita a lungo meditata e fortemente voluta, i fratelli Giacalone realizzano l'industria ittica Giacalone s.a.s. di Giacalone Vito & C con l'intento di lavorare solo ed esclusivamente pesce pescato del Mediterraneo e di ampliare il proprio mercato rivolgendosi al mercato della Ristorazione, Pescherie, Grossisti, GDO. Nel mese di aprile 2008 viene inaugurato il nuovo stabilimento.

La nostra mission è quella di offrire alla clientela prodotti di altissima qualità per materie prime, lavorazione, aspetto e gusto sapendo interpretare la grande passione per il mare in un'ottica industriale e moderna. Lavorare secondo tradizione, mantenendo i gusti di un tempo con uno sguardo sempre puntato alle opportunità offerte dalle nuove tecnologie.



La Giacalone s.a.s. è socia del "Consorzio Siciliano per la Valorizzazione del Pescato" (CO.S.VA.P.) - Distretto Produttivo della Pesca avente sede a Mazara del Vallo.

### **Giacalone s.a.s. di Giacalone Vito & C.**

via Val di Noto, 46/A - 91026 Mazara del Vallo (TP)

Partita I.V.A. 02207590817 - Iscrizione R.E.A. n. 153212 Tel. 0923 940355 - Fax 0923 670811 - E-mail  
info@prodottiitticigiacalone.it www.prodottiitticigiacalone.it



## Lo stabilimento



Lo stabilimento è ubicato nel comune di Mazara del Vallo (TP) in un fabbricato a due piani. Gli uffici sono ubicati al primo piano mentre i reparti di lavorazione al piano terra.

Il layout dei reparti produttivi è stato progettato seguendo il principio dello sporco-pulito in maniera tale da garantire che i processi vengano condotti nelle migliori condizioni igieniche possibili prevenendo qualsiasi possibilità di contaminazione chimica e microbiologica del prodotto.

I reparti produttivi sono suddivisi in più aree separate fisicamente l'una dall'altra ed in particolare:

- Area movimentazione prodotti ittici (carico-scarico)
- Celle per lo stoccaggio delle materie prime fresche
- Cella per lo stoccaggio delle materie prime congelate
- Sala Lavorazione
- Sala Confezionamento
- Cella di abbattimento a bassa temperatura (-40°C)
- Cella per lo stoccaggio dei prodotti finiti
- Deposito materiale per il confezionamento e l'imballaggio



L'azienda impiega delle moderne attrezzature che garantiscono un efficace processo di lavorazione nel rispetto dei requisiti di igienico-sanitari.

Essa inoltre è provvista di un parco macchine impiegato per il ritiro delle materie prime e la consegna dei prodotti finiti appositamente attrezzato per garantire il mantenimento della catena del freddo in tutte le fasi di trasporto.

Lo stabilimento è stato riconosciuto ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004 con Approval number IT H8W5G.



### **Giacalone s.a.s. di Giacalone Vito & C.**

via Val di Noto, 46/A - 91026 Mazara del Vallo (TP)

Partita I.V.A. 02207590817 - Iscrizione R.E.A. n. 153212 Tel. 0923 940355 - Fax 0923 670811 - E-mail info@prodottiitticigiacalone.it www.prodottiitticigiacalone.it



## I processi di produzione



Il processo di produzione ha inizio con la ricezione delle materie prime che vengono controllate applicando un rigido protocollo

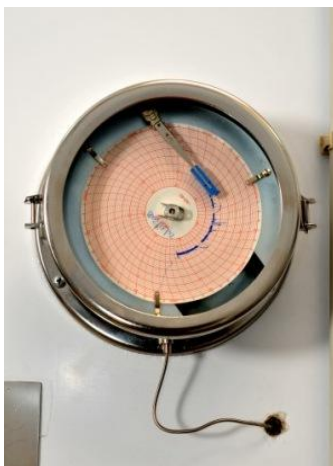
Successivamente il prodotto viene immagazzinato a seconda della tipologia nelle celle di stoccaggio materie prime refrigerate (+4°C) o congelate (-18°C).

Il prodotto viene quindi prelevato dalle celle di stoccaggio materie prime ed avviato alla lavorazione. Le fasi di lavorazione impiegate a seconda della tipologia di prodotto sono le seguenti:

- eviscerazione
- affettatura
- tranciatura
- arricciatura
- sgusciatura
- preparazione condimento
- invaschettamento
- pesatura
- abbattimento in cella a bassa temperatura (-40°C)
- confezionamento in busta o sottovuoto o termoretraibile
- imballaggio

Al termine della lavorazione il prodotto viene quindi trasferito nella cella di stoccaggio prodotti finiti in attesa della commercializzazione.

## Sicurezza alimentare



L'azienda è provvista di un Sistema di Autocontrollo HACCP conforme ai Regolamenti (CE) N. 852/2004 e 853/2004 che copre tutte le materie prime e prodotti finiti e tutte le fasi dei processi di lavorazione.

La corretta attuazione del Sistema di Autocontrollo viene periodicamente verificata attraverso l'esecuzione di audit interni; l'efficacia del sistema viene verificata attraverso l'implementazione di un piano di controllo analitico che prevede analisi microbiologiche e/o chimiche su tamponi ambientali (superfici, attrezzature ed operatori), acqua, materie prime e prodotti finiti eseguite da laboratori esterni il tutto per garantire il rispetto dei parametri di legge nonché degli standard aziendali.

**Giacalone s.a.s. di Giacalone Vito & C.**

via Val di Noto, 46/A - 91026 Mazara del Vallo (TP)

Partita I.V.A. 02207590817 - Iscrizione R.E.A. n. 153212 Tel. 0923 940355 - Fax 0923 670811 - E-mail info@prodottitticigiacalone.it www.prodottitticigiacalone.it



## Rintracciabilità



L'azienda adotta un Sistema di Rintracciabilità conforme al Regolamento (CE) N. 178/2002 gestito sia su supporto cartaceo che informatico. L'applicazione del suddetto sistema garantisce la rintracciabilità di tutte le materie prime e degli imballaggi primari utilizzati nella realizzazione un lotto di prodotto finito e garantisce inoltre di risalire a tutti i clienti destinatari di un singolo lotto di prodotto finito nell'eventualità, per qualsiasi ragione, fosse necessario ritirarlo dal mercato.

La corretta attuazione e l'efficacia del Sistema di Rintracciabilità viene periodicamente verificata attraverso l'esecuzione di test di rintracciabilità ed una simulazione di ritiro di prodotto dal mercato.

## Risorse umane

Tutto il personale è costantemente formato sulla corretta attuazione delle procedure aziendali con particolare riguardo alle procedure del Sistema di Autocontrollo ed alle problematiche in materia di sicurezza alimentare.

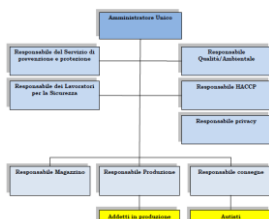
## Certificazioni



Nel 2009, dopo un lungo percorso, l'azienda ha ottenuto due importanti riconoscimenti ed in particolare le certificazioni dei propri sistemi di gestione Qualità e Ambiente rilasciate dall'Organismo di Certificazione Agroqualità a fronte delle seguenti norme internazionali :

- UNI EN ISO 9001:2008 "Sistemi di Gestione per la Qualità;
- UNI EN ISO 14001:2004 "Sistemi di gestione ambientale".

## Organigramma aziendale



Amministratore unico: Vito Giacalone

Responsabile Commerciale: Roberto Giacalone

Responsabile Autocontrollo: Roberto Giacalone

Responsabile Produzione: xxxxxxxxxxxx

Altro: xxxxx

Altro: xxxxx

### Giacalone s.a.s. di Giacalone Vito & C.

via Val di Noto, 46/A - 91026 Mazara del Vallo(TP)

Partita I.V.A. 02207590817 - Iscrizione R.E.A. n. 153212 Tel. 0923 940355 - Fax 0923 670811 - E-mail

info@prodottiitcigiacalone.it www.prodottiitcigiacalone.it



## **I nostri prodotti**

L'azienda lavora e commercializza un'ampia varietà di prodotti ittici sia freschi che congelati:

### **Crostacei**

- *Aragosta mediterranea*
- *Astice americano*
- *Gambero argentino intero*
- *Gambero Rosa mediterraneo intero e sgusciato*
- *Gambero Rosso mediterraneo intero e sgusciato*
- *Scampo mediterraneo intero*

### **Molluschi**

- *Calamari*
- *Polpi*
- *Seppie*
- *Totani*

### **Molluschi bivalve**

- *Capesante*
- *Cozze con guscio e sgusciate*
- *Vongole con guscio e sgusciate*

### **Pesci**

- *Cernia intera e filetti*
- *Merluzzo in filetti*
- *Pesce persico in filetti*
- *Platessa in filetti*
- *Pesce San Pietro in filetti*
- *Pesce Spatola in filetti*
- *Pesce Spada a trance, affettato e a dadini*
- *Salmone a trance e affettato*
- *Tonno a trance e affettato*
- *Triglia in filetti*
- *Uova di Pesce San Pietro*
- *Uova di Pesce Spada*

### **Altri prodotti**

- *Bastoncini di pesce*
- *Croccole Pomodoro e Mozzarella*
- *Croccole con Spinaci*
- *Crunchy Fish*
- *Cotolette di mare*
- *Filetti di Merluzzo panati*
- *Frittura Granfritto*
- *Fritto Misto Tempura*
- *Funny Fish*

### **Giacalone s.a.s. di Giacalone Vito & C.**

via Val di Noto, 46/A - 91026 Mazara del Vallo (TP)

Partita I.V.A. 02207590817 - Iscrizione R.E.A. n. 153212 Tel. 0923 940355 - Fax 0923 670811 - E-mail  
info@prodottiitticigiacalone.it www.prodottiitticigiacalone.it



## **I pronto cuoci**

Oltre ai comuni prodotti ittici l'azienda produce una linea di prodotti "pronto e cuoci" subito pronti dopo pochi minuti di cottura:

### **Paste fresche surgelate**

Preziosi scrigni per contenere il sapore dei doni del mare. Una linea di paste fresche surgelate, tenere sfoglie ripiene con un cuore di pesce per arricchire l'estro e il gusto delle migliori ricette di mare:

- *Margherite di mare*
- *Rettangoli con Cernia*
- *Rettangoli con Salmone*
- *Panciotti con Cappesante e Gamberi*
- *Tortelli ai crostacei*
- *Triangoli con Pesce Spada*

### **Preparati a base di pesce**

I fratelli Giacalone prendono spunto dall'antica tradizione della gastronomia marinara siciliana, per proporre un'ampia linea di pietanze destinate a chi vuole apprezzare l'eccezionale incontro tra il buon pesce e gli aromi della nostra terra:

- *Calamari ripieni*
- *Condimento per pasta Gamberi e Zucchine*
- *Condimento per pasta Pesce Spada e Melanzane*
- *Mazzancolla panata*
- *Polpette di Sarde*
- *Seppie ripiene*
- *Spiedini di Pesce Spada*

**Giacalone s.a.s. di Giacalone Vito & C.**

via Val di Noto, 46/A - 91026 Mazara del Vallo(TP)

Partita I.V.A. 02207590817 - Iscrizione R.E.A. n. 153212 Tel. 0923 940355 - Fax 0923 670811 - E-mail  
info@prodottiitticigiacalone.it www.prodottiitticigiacalone.it