

CALAMARI PATAGON. PULITI TAGL. MAREE 6X800GR

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Denominazione di vendita	CALAMARI PATAGONICI PULITI TAGLIATI CONGELATI IQF	Buste Cartoni
--------------------------	--	------------------

Descrizione Calamaro patagonico tagliato (anelli + ciuffi) pescato in Oceano Atlantico Sud-Ovest, Zona FAO 41, con reti da traino

Origine	Spagna
Nome scientifico	Doryteuthis gahi
Ingridienti	Calamaro patagonico, sale.
Glassatura	20%
Trattamento	No trattamento

CODE EAN Cartone	8031241028258
CODE EAN Busta	8031241628250

Etichetta Come la legislazione italiana vigente specificando: lotto di produzione, ingredienti, denominazione, data di confezionamento e scadenza, stabilimento di produzione e numero di autorizzazione, denominazione produttore, modalita di conservazione

Caratteristiche Organolettiche	Aspetto: Calamaro tagliato
	Colore: Tipico calamaro sporco
	Sapore: Caratteristiche di calamaro

Caratteristiche Microbiologiche	Carica batterica totale a 30°C < 1.000.000 ufc/g	
	E. Coli < 10 ufc/g	
	Salmonella spp.	Assente in 25g
	Lysteria Monocytogenes	< 100 ufc/g
	Staphilococchi coag. positive J	< 100 cfu/g

Caratteristiche fisico-chimiche	Piombo (Pb)	< 0.3 mg/kg	Reg.CE 1881/2006 s.m.i
	Mercurio (Hg)	< 0.5 mg/kg	Reg.CE 1881/2006 s.m.i
	Cadmium	< 1 mg/kg	Reg.CE 1881/2006 s.m.i



Valori Nutrizionali (valori medi su 100 g)	Kcal	53
	Kj	225
	Grassi	0.8 g
	Di cui Saturi	0.2 g
	Carboidrati	0.0 g
	Di cui zuccheri	0
	Proteine	11.5 g
	Sale	0.29 g

Allergeni: Contiene MOLLUSCHI. Può contenere tracce di PESCE e CROSTACEI.

Gluten free/No gluten cross-contamination

OGM: In accordo alle informazioni fornite dai nostri fornitori di materie prime, che i prodotti da loro forniti non consistono, non contengono e non sono ottenuti da organismi geneticamente modificati, nel rispetto delle soglie di contaminazioni accidentali definite dal REG. CE n. 1829/03 e REG. CE n. 1831/03

Destinazione D'uso: Destinato a tutti i segmenti della popolazione compresi le fasce più deboli (bambini, anziani e immunodepressi) tenendo in debita considerazione la presenza di allergeni, sempre dichiarati in etichetta, e le regole della corretta e sana alimentazione.

Confezionamento	Packaging primario	Buste plastiche	LDPE4
	Packaging secondario	Scatole di cartoni	PAP20

Temperatura di Conservazione -18 °C

Shelf-life: 24 mesi dalla data di primo congelamento

Modalità D'uso e Conservazione:

-18°C per 24 mesi, -12°C per 1 mese, -6°C per 7 giorni, coperto con ghiaccio per 3 giorni.
Non si ricongela dopo lo scongelamento, si consuma entro 24 ore con previa cottura.

Confezione per cartone	6 Pz
Cartoni per bancale	88
Cartoni per stratto	8
Tipo di bancale	Europallet 80x120x15 cm