

CODICE ARTICOLO:	<b>MQA</b>	Rev. Del 29/11/2013			
DESCRIZIONE:	<b>GAMBERO ARGENTINO L1 CONGELATO</b> ( <i>Pleoticus muelleri</i> ) Pescato in Oceano Atlantico Sud Occidentale, FAO 41				
LINEA:	prodotto della pesca	MARCHIO:	Produttore	ORIGINE:	Argentina
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:	<input type="checkbox"/> AMBIENTE	<input type="checkbox"/> REFRIGERATO	<input type="checkbox"/> SURGELATO	<input checked="" type="checkbox"/> CONGELATO	
PRESENTAZIONE:	<input checked="" type="checkbox"/> SFUSO	<input type="checkbox"/> CONFEZIONATO	<input type="checkbox"/> AVVOLTO INDIVIDUALMENTE		
SE CONFEZIONATO:	<input type="checkbox"/> ATMOSFERA	<input type="checkbox"/> STRETCH	<input type="checkbox"/> SOTTOVUOTO	<input type="checkbox"/> ARIA	
	<input type="checkbox"/> SKIN	<input type="checkbox"/> ASTUCCIO	<input type="checkbox"/> BUSTA	<input type="checkbox"/> ALTRO.....	
DESTINAZIONE:	<input type="checkbox"/> LAVORAZIONE	<input checked="" type="checkbox"/> FRAZIONAMENTO	<input checked="" type="checkbox"/> CONS. FINALE	<input type="checkbox"/> CONS. "SENSIBILE"	
SHELF LIFE:	24 mesi	CODICE EAN:	-		
BOLLATURE SANITARIE:	-	TEMPERATURA MASSIMA DI STOCCAGGIO/TRASPORTO:	-18 / -15 °C		
INGREDIENTI:	<b>Gambero argentino, antiossidante: metabisolfito di sodio (E223). CONTIENE: <u>Crostacei e Solfiti</u></b>				
ISTRUZIONI DI CONSERVAZIONE DOMESTICA E DI UTILIZZO:	Il prodotto una volta scongelato non va ricongelato e deve essere conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore. Da consumarsi previa cottura.				
PESO PER CONFEZIONE:	<b>2 kg</b>	PEZZI PER CONFEZIONE:	<b>20/40</b>		
TARA CONFEZIONE KG:	<b>0,20</b>	CONFEZIONI PER IMBALLO:	<b>6</b>		
PESO PER IMBALLO:	<b>12 kg</b>	TARA IMBALLO TOTALE KG:	<b>1,4 kg</b>		
DIMENSIONE IMBALLO CM (LUNG*LARG*ALT)	<b>42x31x20</b>	VOLUME IMBALLI CM3*:	<b>26.040</b>		
TIPO PALLET:	<b>EPAL</b>	IMBALLI PER STRATO:	<b>6</b>		
STRATI PER PALLET:	<b>9</b>	IMBALLI PER PALLET:	<b>54</b>		
NOTE:	<b>Imballo Primario: foglio PE da 50 my. Imballo Secondario: fondo + coperchio cartoncino. Imballo terziario: sacco in PE da 50my. Imballo quaternario: scatola in cartone</b>				

LIVELLI MICROBIOLOGICI ALLA PRODUZIONE				DICHIAZIONE NUTRIZIONALE – VALORI MEDI PER 100G DI PRODOTTO			
CMT (UNI EN ISO 4833:2004):	<1.000.000 /gr	STAFILOCOCCUS AURUS (UNI EN ISO 6888-1:2004):	<100 /gr	ENERGIA	225 kcal 943 kj	PROTEINE:	g
COLIFORMI (ISO 4832:1991):	<2.500 /gr	SALMONELLA UNI EN ISO 6579:2008:	Ass/25g	GRASSI DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	15,4 g 5,2 g	SALE	0,27 g
ESCHERICHIA COLI (ISO 16649/2-2001):	<100 /gr	LISTERIA MONOCITOGENES (ISO 11290):	Limiti di legge	CARBOIDRATI DI CUI ZUCCHERI	1,5 g g		

