

CODICE ARTICOLO:	RKZC	Rev. del 22/09/2022
DESCRIZIONE:	CIUFFI TENTACOLI DI TOTANO GIGANTE DEL PACIFICO CONGELATI (<i>Dosidicus gigas</i>) Pescato in Oceano Pacifico Sud Orientale – FAO 87 con reti da traino	
LINEA:	prodotto della pesca	MARCHIO: produttore ORIGINE: Spagna
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:	<input type="checkbox"/> AMBIENTE	<input type="checkbox"/> REFRIGERATO <input type="checkbox"/> SURGELATO <input checked="" type="checkbox"/> CONGELATO
PRESENTAZIONE:	<input type="checkbox"/> SFUSO	<input checked="" type="checkbox"/> CONFEZIONATO <input type="checkbox"/> AVVOLTO INDIVIDUALMENTE
SE CONFEZIONATO:	<input type="checkbox"/> ATMOSFERA	<input type="checkbox"/> STRETCH <input type="checkbox"/> SOTTOVUOTO <input checked="" type="checkbox"/> ARIA
	<input type="checkbox"/> SKIN	<input type="checkbox"/> ASTUCCIO <input type="checkbox"/> BUSTA <input checked="" type="checkbox"/> ALTRO.....
DESTINAZIONE:	<input type="checkbox"/> LAVORAZIONE	<input 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:	Totano Gigante del Pacifico, sale, acidificante E330, regolatore di acidità E331, E332. <u>CONTIENE MOLLUSCHI; potrebbe contenere tracce di crostacei</u>	
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:	4,5+/- 0,600 kg	PEZZI PER CONFEZIONE: -
TARA CONFEZIONE KG:	0,020	CONFEZIONI PER IMBALLO: 3
PESO PER IMBALLO:	13 kg	TARA IMBALLO TOTALE KG: 0,850
DIMENSIONE IMBALLO CM (LUNG*LARG*ALT)	32x40x22	VOLUME IMBALLI CM3*: 28.160
TIPO PALLET:	EPAL	IMBALLI PER STRATO: 8
STRATI PER PALLET:	8	IMBALLI PER PALLET: 64
NOTE:	Imballo Primario: Vassoio; Film Imballo Secondario: scatola di cartone _ PAP20	

LIVELLI MICROBIOLOGICI ALLA PRODUZIONE				COMPOSIZIONE CHIMICA E VALORE ENERGETICO PER 100G DI PARTE EDIBILE			
CMT (UNI EN ISO 4833:2004):	<1.000.000 /gr	SALMONELLA UNI EN ISO 6579:2008:	Ass/25g	KCAL:	46	GRASSI DI CUI SATURI:	0,7 0,4
COLIFORMI (ISO 4832:1991):	<2.500 /gr	LISTERIA MONOCITOGENES (ISO 11290):	Limiti di legge	KJOULE:	192	CARBOIDRATI DI CUI ZUCCHERI:	0 0
ESCHERICHIA COLI (ISO 16649/2-2001):	<100 /gr			SALE:	1,5		
STAFILOCOCCUS AURUS (UNI EN ISO 6888-1:2004):	<100 /gr			PROTEINE:	9,8		



IMMAGINE IMBALLO



IMMAGINE PRODOTTO

