

Denominazione

CALAMARO PATAGONICO PULITO CARTONE 6kg-BRASMAR

Caratteristiche del prodotto

Marchio: BRASMAR **Origine:**
Nome Scientifico: *Doryteuthis gahi*
Pescato in: Atlantico, Sudovest FAO 41

Metodo di cattura: Pescato in Mare
Atrezzi da Pesca: Reti da traino
Taglia/Pezzatura: **Glassatura(%):** 0,00

Photo:



Imballaggio

Prodotto sfuso, protetto da film plastico e imballato in scatola di cartone.

Unità

Codice a barre (ITF 14): **95606669264678**
Dimensioni (CxLxA): 40x28x14CM
Peso al netto della glassatura: 6,00 KG
Quantità: **6,00 KG**
Tara di Cartone: 0,300 KG

EAN128 Esempio



(01)95606669264678(15)191225(3102)000600(10)LLLL

Pallet Nr. Cartone Fila: 8 **Nr.Fila:** 17
Nr. Cartone Pallet: 136 **Nr. Unità cartone:** 0

-Pallet avvolto con film estensibile con numero di cartoni definito dal cliente.

Condizioni di Conservazione

- Conservare a -18°c.

Termine minimo di conservazione

- Da consumarsi preferibilmente entro il 24 mesi.

Transporto

- Conservare a -18°c +-3°.

Ingredienti



Destinazione d'uso

Idoneo alla consumazione da parte di tutta la popolazione in generale, incluse persone sensibili come anziani, bambini, donne incinte e malati (a accezione di persone allergiche o intolleranti a un determinato ingrediente presente).

Legislazione

- Decreto-legge nr 37/2004
- Decreto-legge nr 134/2002
- Decreto-legge nr 156/2008
- Regolamento (CE) n° 852/2004 e 853/2004
- Regolamento (CE) n° 1441/2007
- Regolamento (CE) n° 1881/2006
- Regolamento (CE) n° 1169/2011
- Regolamento (CE) n° 10/2011

CALAMARO PATAGONICO PULITO CARTONE 6kg-BRASMAR

 PT
1356 PP
CE

 PT
1429 PP
CE

 PT
B 0012 01P
CE

Caratteristiche Microbiologiche

Microorganismi a 30°C ≤ 1x10⁶ UFC/g
 Escherichia coli ≤ 1x10² UFC/g
 Salmonella spp - Assente/25g
 Vibrio spp - Assente/25g

Caratteristiche Chimiche

Piombo ≤ 0,30 mg Pb/kg
 Cadmio ≤ 1,0 mg Cd/kg
 Mercurio ≤ 0,5 mgHg/kg
 Somma di diossine (PCDD/F-TEQ-OMS) ≤ 3,5 pg/g di peso umido
 Somma di diossine e PCB (PCB/F-TEQ-OMS) ≤ 6,5 pg/g di peso umido
 Idrocarburi policiclici aromatici ≤ 5,0 ug/Kg di peso umido
 Somma di PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 E PCB180 (ICES 6) ≤ 75 ng/g di peso umido
 FR

Allergeni

Contiene molluschi.

Caratteristiche fisiche

- Prodotto Surgelato / Congelato
- Colore : caratteristica della specie
- Odore: caratteristica della specie
- Sapore: caratteristica della specie
- Assenza di parassiti

Informazioni Nutrizionali

Energia:	386 kJ / 92 kcal
Grassi:	1.0 g
Acidi grassi saturi:	<0.1 g
Carboidrati:	3.0 g
Zuccheri:	<0.5 g
Proteine:	16 g
Sale:	0.49 g

Informazioni Nutrizionali (per 100g)

Informazioni Aggiuntive

- La conformità del prodotto è assicurata in base al sistema di sicurezza alimentare attuate.
- Le informazioni contenute relative agli attrezzi da pesca e zona di cattura possono subire modifiche a seconda dei lotti.

Modalità di Preparazione
Istruzioni per L'uso

Una volta scongelato non ricongelare. Scongela il prodotto in ambiente refrigerato, su un setaccio o su piano inclinato in modo da evitare che venga a contatto con il liquido di scongelamento. Deve essere cotto prima di essere consumato.