

Codice articolo	0208A
Denominazione commerciale	MAZZANCOLLE CONGELATE
Denominazione scientifica	<i>Melicertus Kerathurus</i>
Ingredienti (compresi additivi)	Mazzancolle, Conservante: E221-E223 / Antiossidante: E301
Allergeni	Crostacei e solfiti
Origine	Tunisia
Metodo di produzione	Pesca
Zona di pesca FAO	37.2.2 Mar Mediterraneo Centrale, Mar Ionio
Categoria attrezzi da pesca	Reti da imbocco e reti analoghe
Glassatura (% massima)	20%
Pezzatura	A – 21/30
Temperatura di conservazione	-18°C
Shelf-life	24 mesi

Presentazione

Peso	12 kg
Peso netto	9.6 kg
Confezionamento	12x1 kg (peso netto 12x0.8kg)
Materiale imballo primario	Sacchetto di plastica
Materiale imballo secondario	Cartone
Marchio	SCTM

Caratteristiche chimiche (limiti massimi)

Mercurio	0.5	mg/kg
Cadmio	0.5	mg/kg
Piombo	0.5	mg/kg
Diossine e PCB diossina-simili	6.5	pg/g
Benzopirene	5.0	µg/kg
Istamina	100	mg/kg

Caratteristiche microbiologiche (limiti massimi)

Carica Mesofila Totale (CMT)	10 ⁶	UFC/g
Coliformi totali	10 ²	UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	10	UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	10 ²	UFC/g
<i>Salmonella spp.</i>	Assente	UFC/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	<110	MPN/g
<i>Vibrio cholerae</i>	Assente	UFC/25g
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	Assente	UFC/25g

Palettizzazione

N. cartoni per strato	5
N. strati per pallet	8
N. cartoni per pallet	40

Codice a barre

Esterno	-
Interno	-

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto		
ENERGIA	397 kJ	94 kcal
GRASSI		0.9 g
di cui saturi		0.1 g
CARBOIDRATI		0 g
di cui zuccheri		0 g
FIBRE		/
PROTEINE		21.4 g
SALE		1.7 g