

## SPECIFICHE TECNICHE

### Code Gambero Argentino sguosciate e devenate P&D



Nome scientifico	Pleoticus Muelleri
Pezzatura	16/20 (XL), 21/30 (L), 31/40 (M)
Ingredienti	Gambero Argentino surgelato, crudo; antiossidante: Metabisolfito di Sodio (E 223)
Allergeni	Crostacei, Solfiti.
Origine	Argentina
Zona di pesca	Oceano Atlantico Sud Ovest –Zona Fao 41
Attrezzi da pesca	Reti da traino
Prodotto da/aut. Sanitaria n°	CN-3300/02066
Distribuito da	<b>ATLAS MARITIME SAM</b> – 57 Rue Grimaldi -98000 Monaco tel +377/97973400 – fax +377/97973419

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	caratteristico
Odore	acqua di mare
Sapore	caratteristico

#### ANALISI MICROBIOLOGICHE

Tipo	unità	quantità
Aerobios Mesofilos	Ufc/g	<10 <sup>6</sup>
Enterobacterias totale	Ufc/g	<10 <sup>3</sup>
Salmonella spp		no riscontrata /25g

#### ANALISI FISICO-CHIMICHE

Tipo		
Piombo	mg/kg	0.5
Cadmio	mg/kg	0.5
Mercurio	mg/kg	0.5

#### IMBALLAGGIO

Buste	in polietileno litografate
Peso netto	1Kg*
n°buste/cartone:	6
Glassatura	di protezione, compensata sul peso
Cartone master	6kg netti*

\*il prodotto potrebbe essere soggetto ad un calo peso naturale +/-3%

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		CONSERVAZIONE DOMESTICA:
VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		<b>Nel congelatore</b>
Energia	384 kJ/ 90 kcal	**** 0 *** (-18°C) :
Grassi	<0,5 g	Vedi data consigliata sulla confezione
- di cui acidi grassi saturi	0,2 g	** (-12°C) : 1 mese
Carboidrati	0,7 g	* (-6°C) : 1 settimana
- di cui zuccheri	0,5 g	<b>Nello scomparto del ghiaccio:</b>
Proteine	21 g	3 giorni
Sale	0,67 g	<b>Nel frigorifero : 1 giorno</b>

#### SHELF LIFE

Done by	36 mesi
Check by	Research & Development
Approved by	Quality assurance
	General Management