

| CODICE PRODOTTO | DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO |
|------------------------|--|
| 09254 | MAZZANCOLLE SELVAGGE .U/10 CT10X700G (10X1KG 30%) BLOCCO OCEAN DELI ECUADOR |

| | |
|--------------------|--|
| INGREDIENTI | MAZZANCOLLE TROPICALI (Litopenaeus vannamei) pestate in Oceano Pacifico sud orientale zona FAO 87 con reti da traino, antiossidante: metabiSOLFITO di sodio E223, acqua. |
| PEZZATURA | U/10 |
| GLASSATURA | 30% |

| IMBALLO | |
|-----------------------|------------------------|
| Marchio: | |
| Imballo primario | Blocco |
| Imballo secondario | Cartone |
| Pallettizzazione | Oct (Oct per 0 strati) |
| Peso cartone | 7kg |
| Peso confezione | 700g |
| Dimensione cartone | |
| Dimensione confezione | |

| | |
|-----------------------|--|
| CODICE EAN 13 | |
| CODICE EAN 128 | |

| TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE : 24 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE | |
|---|--------------------------------------|
| Conservazione domestica | |
| ****o*** (-18°C) | Vedi data riportata sulla confezione |
| ** (-12°C) | Un mese |
| * (-6°C) | Una settimana |
| Nello scomparto del ghiaccio | 3 giorni |
| Nel frigorifero | 24 ore |

| | |
|---|---|
| ALLERGENI (Reg. CE 1169/2011) | Crostacei e solfiti |
| Contaminazione crociata | Pesce e molluschi |
| ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI O.G.M. (CE n°1829/2003 e 1830/2003) | Ai sensi della normativa vigente, il prodotto e' garantito come non ottenuto mediante tecniche di modificazione genetica. |
| DICHIARAZIONE NON IRRADIATO (CE 1999/2/CE/e 1999/3/CE) | Ai sensi della normativa vigente, il prodotto non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti. |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E QUALITATIVE

| Parametro | Riferimento |
|-----------|---------------------|
| ASPETTO | Tipico del prodotto |
| COLORE | Tipico del prodotto |
| SAPORE | Tipico del prodotto |
| ODORE | Tipico del prodotto |

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - Valori medi per 100g di prodotto edibile:

| | |
|----------------------------|--------------|
| Energia | 220kj/52kcal |
| Grassi | 0g |
| Di cui acidi grassi saturi | 0,1g |
| Carboidrati | 0,5g |
| Di cui zuccheri | 0g |
| Proteine | 11,70g |
| Fibre | |
| Sale | 1,20g |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE

| Parametro | Limite | Riferimento |
|------------------|-------------|-----------------------|
| Salmonella spp | Assente/25g | Reg. CE 2073/2005 |
| Escherichia coli | <100 UFC/g | Reg. CE 2073/2005 |
| Piombo | 0,3 mg/Kg | SEC 1881/2006 e s.c.m |
| Cadmio | 0,5 mg/Khg | SEC 1881/2006 e s.c.m |
| Mercurio | 0,5 mg/Kg | SEC 1881/2006 e s.c.m |

Per ulteriori informazioni

New Food ottempera al criterio di rintracciabilità dei prodotti commercializzati secondo il Reg. CE 178/02.

New Food si impegna ad inviare copia aggiornata della scheda tecnica per qualsiasi variazione di prodotto.

Le immagini utilizzate per questa scheda tecnica hanno il solo scopo di presentare il prodotto.