	<h1>MOSCARDINO</h1> <p>“ELEDONE MOSCHATA”</p> <p><b>CRUDO – CONGELATO</b></p>	Cod. Art. SOC0026
Scheda n°		Data ultimo aggiornamento  15/09/21

***Petit pulpe congelee***

• **DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO**

Congelato intero e al naturale presso lo stabilimento autorizzato.

Pezzatura:	CC – 80ppk	
Pescato in:	Mar Mediterraneo centrale	ZONA FAO N° 37
Sottozona/Divisione	Mar Ionio	N° 37.2.2
Origine:	Tunisia	
<i>Attrezzo da pesca:</i>	<i>reti da imbrocco e reti analoghe</i>	

Importato direttamente dalla ROYAL FISH SRL.

• **INGREDIENTI / ALFA3**

Moscardino (*eledone moschata*)

• **INFORMATIVA ALLERGENI**

**CONTIENE MOLLUSCHI**

I molluschi rientrano nell'elenco degli allergeni presente nella vigente normativa specifica, pertanto deve essere escluso l'utilizzo dei prodotti da parte di soggetti con esigenze dietetiche particolari (intolleranze / allergie).

• **TERMINE MINIMO E MODALITA' DI CONSERVAZIONE**

Nel congelatore:	Conservare a – 18°C
***** o *** (-18°C)	Vedere la data indicata in etichetta
** (-12°C)	1 mese
* (-6°C)	1 settimana
Nello scomparto del ghiaccio	3 giorni

Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato. Deve essere conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore, previa cottura.

TMC a – 18°C                      24 mesi dalla data di produzione

• **MODALITA' DI TRASPORTO**


La temperatura durante il trasporto non deve essere superiore a –18°C.  
Sono ammessi piccole variazioni di +3°C durante la fase di carico e scarico.

• **CONFEZIONE ED IMBALLO – PESO NETTO**

Confezione:     Due lastre interfogliate, contenute in due sacchetti in polipropilene e confezionate in scatole di cartone  
Peso netto:     12 Kg (2x6)

• **CARATTERISTICHE CHIMICHE (valori medi per 100 g di parte edibile)**

Metalli pesanti, istamina, TVN:     entro i valori guida, o di legge\*, previsti per un prodotto di buona qualità.  
(\*Reg. CE 1881/2006, Reg. CE 2073/2005, Reg. CE 2074/2005)

	<h1>MOSCARDINO</h1> <p>“ELEDONE MOSCHATA”</p> <p><b>CRUDO – CONGELATO</b></p>	Cod. Art. SOC0026
Scheda n°		Data ultimo aggiornamento  15/09/21

• **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (valori medi)**

Carica mesofila totale	ufc/g	max.	500.000
Coliformi totali	ufc/g	max.	500
<i>Escherichia coli</i>	ufc/g	max.	10
Stafilococchi coag. Pos.	ufc/g	inf.	10
Salmonella spp.	in 25 g	assente	
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente	

• **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Aspetto: corpo sacciforme con testa ben distinta ed occhi laterali molto sporgenti, munito di 8 tentacoli forniti di una fila di ventose ciascuno.

Colore: nero

• **CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto)**

Energia	Kj /Kcal	343/82
Grassi	g	1,04
di cui: saturi	g	0,226
Carboidrati	g	2,19
di cui: zuccheri	g	0
Proteine	g	14,87
Sale	Mg	229