

KG1 GAMB ROSSO MEDIT 45/55 CLB

NOME COMMERCIALE: KG1 GAMB ROSSO MEDIT 45/55 CLB

NOME SCIENTIFICO: ARISTAEOMORPHA FOLIACEA

PEZZATURA: 45/55 (30% TOLLERANZA IN DIFETTO/20% IN ECCESSO)

CODICE ARTICOLO: 349914

CODICE EAN13 BUSTA: 8033874658604

CODICE EAN13 CARTONE: 8033874658611

ORIGINE: MEDITERRANEO

METODO CATTURA: PESCATO

ZONA FAO: FAO 37 MAR MEDITERRANEO

ATTREZZO DI PESCA: RETI DA TRAINO

GLASSATURA: DI PROTEZIONE

NOTE: PESO SOGGETTO A CALO PESO

(DISIDRATAZIONE DA CELLA FRIGO O CALO PESO NATURALE)



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	ODORE	SAPORE
Rosso intenso	Gradevole	Delicato

INGREDIENTI: GAMBERI ROSSI (*Aristaeomorpha Foliacea*); Acidificanti: E330; Stabilizzanti: E450; Umidificante: E1520; Conservanti e Antiossidanti: E586 ESILRESORCINOLO - E221 SODIO SOLFITO - E222 BISOLFITO DI SODIO - E300 ACIDO ASCORBICO - E331 CITRATI DI SODIO

OGM: IL PRODOTTO NON CONTIENE OGM E NON E' PREPARATO PARTENDO DA OGM

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO ANALITICO	VALORE LIMITE	FONTE DI RIFERIMENTO
Listeria Monocytogenes a 37°C	Assente in 25g	Reg.1441/2007
Salmonella spp	Assente in 25g	Reg.1441/2007
Anidride Solforosa	150 mgSO ₂ /l	Reg.1333/2008
Conta dei microrganismi a 30°C	<500.000 UFC/g	Limite aziendale

VALORE NUTRIZIONALE PER 100g

ENERGIA	368,31Kj/ 88,03 Kcal
GRASSI	0,57g
di cui SATURI	0,13g
CARBOIDRATI	0,60g
di cui ZUCCHERI	0,00g
PROTEINE	20,10g
SALE	0,89g

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Nel frigorifero consumare entro 1 giorno dallo scongelamento. Nello scomparto del ghiaccio consumare entro 3 giorni. Nello scomparto a temperatura uguale o inferiore a -18°C (***) consumare preferibilmente entro la data minima prevista. Nello scomparto a temperatura uguale o inferiore a -6°C (***) consumare entro un mese o entro la data di durata minima prevista se questa è antecedente. Nello scomparto a temperatura uguale o inferiore a -1°C consumare entro una settimana. Il prodotto scongelato può essere mantenuto in frigorifero, non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore.

CONSIGLI E MODALITA' D'USO

Scongela a temperatura refrigerata e cucinare nel modo preferito.

VITA UTILE/SHELF LIFE

Entro il termine minimo di conservazione esposto in etichetta.

LOGISTICA

Europallet – 6 Strati – 36 Cartoni

PACKAGING

Regolamento (CE) N. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004

Regolamento (CE) N. 2023/2006 della Commissione, del 22 dicembre 2006

Regolamento (CE) N. 1895/2005 della Commissione, del 18 novembre 2005

Regolamento (UE) N. 10/2011 della Commissione del 14 gennaio 2011

IMBALLO PRIMARIO: VASSOIO PER ALIMENTI

IMBALLO SECONDARIO: SCATOLA CONTENENTE N.12 CONFEZIONI DA 1KG
-SCATOLA AMERICANA H270 (440X295X270)

ETICHETTATURA

Regolamento (UE) N. 1379/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio dell'11 dicembre 2013

Regolamento (UE) N. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011

L'ETICHETTA CONTIENE LE SEGUENTI INFORMAZIONI:

- Nome e informazioni sull'azienda;
- Numero autorizzazione CE
- Nome commerciale e nome scientifico del prodotto
- Data di congelamento e data di scadenza
- Peso netto
- Origine e metodo di pesca
- Numero di lotto
- Metodo di conservazione e di preparazione
- Tabella nutrizionale

 <p>Lavorato e confezionato nello STAB. IT 1778 CE Via Imperia, 5 - Mazara del Vallo (TP) Tel. 0923.657180 - Fax 0923.944369 Site Web: www.asaroseafood.it E-mail: commerciale@postuloseasaro.it</p> <p>GAMBERO ROSSO 45/55</p> <p>PESCATO: Mar Mediterraneo Orientale Divisione 37.3.1 Mar Egeo CONGELATO A BORDO ATTREZZO DI PESCA (OTB) RETI DA TRAINO INGREDIENTI: GAMBERI ROSSI (Aristaeomorpha foliacea); ACIDIFICANTI: E330; STABILIZZANTI: E450; UMIDIFICANTE: E102; CONSERVANTI E ANTIOSSIDANTI: E202; Esalossorob: E321; Sodio Solfite - E222; P-Sodio - E300; Acido Ascorbico - E301; Citrati di Sodio.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia</td> <td>368,31 kJ / 88,03 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>0,57 g</td> </tr> <tr> <td>di cui saturi</td> <td>0,13 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>0,60 g</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td>0,00 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>20,10 g</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>0,89 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>PESO AL NETTO DELLA GLASSATURA: 12 kg</p> <p>Questo prodotto della pesca è stato sottoposto a base acida di sodio (pH < 4,0) prima di essere consumato (voci e pezzi di pesce cotti) e viene analizzato per preparazioni pastorizzate (voci e pezzi di pesce cotti).</p> <p>CONTIENE NR. 12 CONFEZIONI DA 1 kg</p> <p>LOTTO 21N20.C444 CONGELATO IL 01/10/2020 DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO FINE MAGGIO 2022</p> <p>PREPARAZIONE: Scongela a temperatura refrigerata e cucinare nel modo preferito. CONSERVAZIONE: 1 giorno nel frigorifero - 3 giorni nello scomparto del ghiaccio. Nel congelatore contrassegnato con "(-6° C) una settimana - ** (-12° C) un mese - *** (-18° C) entro il termine minimo di conservazione. Il prodotto una volta scongelato non va ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento conservandolo in frigo.</p> <p>IT 1778 CE</p>	VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g		Energia	368,31 kJ / 88,03 kcal	Grassi	0,57 g	di cui saturi	0,13 g	Carboidrati	0,60 g	di cui zuccheri	0,00 g	Proteine	20,10 g	Sale	0,89 g	 <p>Lavorato e confezionato nello STAB. IT 1778 CE Via Imperia, 5 - Mazara del Vallo (TP) Tel. 0923.657180 - Fax 0923.944369 Site Web: www.asaroseafood.it E-mail: commerciale@postuloseasaro.it</p> <p>GAMBERO ROSSO 45/55</p> <p>PESCATO: Mar Mediterraneo Orientale Divisione 37.3.1 Mar Egeo CONGELATO A BORDO ATTREZZO DI PESCA (OTB) RETI DA TRAINO INGREDIENTI: GAMBERI ROSSI (Aristaeomorpha foliacea); ACIDIFICANTI: E330; STABILIZZANTI: E450; UMIDIFICANTE: E102; CONSERVANTI E ANTIOSSIDANTI: E202; Esalossorob: E321; Sodio Solfite - E222; P-Sodio - E300; Acido Ascorbico - E301; Citrati di Sodio.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia</td> <td>368,31 kJ / 88,03 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>0,57 g</td> </tr> <tr> <td>di cui saturi</td> <td>0,13 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>0,60 g</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td>0,00 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>20,10 g</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>0,89 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>PESO AL NETTO DELLA GLASSATURA: 1 kg</p> <p>Questo prodotto della pesca è stato sottoposto a base acida di sodio (pH < 4,0) prima di essere consumato (voci e pezzi di pesce cotti) e viene analizzato per preparazioni pastorizzate (voci e pezzi di pesce cotti).</p> <p>CONTIENE NR. 12 CONFEZIONI DA 1 kg</p> <p>LOTTO 21N20.C444 CONGELATO IL 01/10/2020 DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO FINE MAGGIO 2022</p> <p>PREPARAZIONE: Scongela a temperatura refrigerata e cucinare nel modo preferito. CONSERVAZIONE: 1 giorno nel frigorifero - 3 giorni nello scomparto del ghiaccio. Nel congelatore contrassegnato con "(-6° C) una settimana - ** (-12° C) un mese - *** (-18° C) entro il termine minimo di conservazione. Il prodotto una volta scongelato non va ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento conservandolo in frigo.</p> <p>IT 1778 CE</p>	VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g		Energia	368,31 kJ / 88,03 kcal	Grassi	0,57 g	di cui saturi	0,13 g	Carboidrati	0,60 g	di cui zuccheri	0,00 g	Proteine	20,10 g	Sale	0,89 g
VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g																																	
Energia	368,31 kJ / 88,03 kcal																																
Grassi	0,57 g																																
di cui saturi	0,13 g																																
Carboidrati	0,60 g																																
di cui zuccheri	0,00 g																																
Proteine	20,10 g																																
Sale	0,89 g																																
VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g																																	
Energia	368,31 kJ / 88,03 kcal																																
Grassi	0,57 g																																
di cui saturi	0,13 g																																
Carboidrati	0,60 g																																
di cui zuccheri	0,00 g																																
Proteine	20,10 g																																
Sale	0,89 g																																