

KG1 GAMB ROSSO MEDIT 56+ CLB

NOME COMMERCIALE: KG1 GAMB ROSSO MEDIT 56+ CLB

NOME SCIENTIFICO: ARISTAEOMORPHA FOLIACEA

PEZZATURA: 56+ (30% TOLLERANZA IN DIFETTO/20% IN ECCESSO)

CODICE ARTICOLO: 349915

CODICE EAN13 BUSTA: 8033874658628

CODICE EAN13 CARTONE: 8033874658635

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

Scongelare 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

Labels for ASARO SEA FOOD GAMBERO ROSSO 56+ (Arctostomum foliaceum). The labels provide detailed information including ingredients, nutritional values per 100g, and preparation instructions. Both labels indicate a best-before date of April 11, 2022.

Label 1 (Left): LOTTO 30N20.X101. DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO FINE APRILE 2022. PREPARAZIONE: Scongelare 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.

Label 2 (Right): LOTTO 30N20.X101. DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO FINE APRILE 2022. PREPARAZIONE: Scongelare 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.

ASARO PASQUALE

Sede legale: Via California,56 – 91026- Mazara del Vallo (TP)

Sede operativa: Via Imperia,5 – 91026- Mazara del Vallo (TP)

info@asaroseafood.it www.asaroseafood.it