

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

asaro SEA food 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@pasqualeasaro.it

GAMBERO ROSSO 56+
Aristaeomorpha foliacea
PESCATO: Mar Mediterraneo Centrale Divisione 37.2.2 Mar Ionio
Mar Mediterraneo orientale Divisione 37.3.1 Mar Egeo

CONGELATO A BORDO

asaro SEA food 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@pasqualeasaro.it

GAMBERO ROSSO 56+
Aristaeomorpha foliacea
PESCATO: Mar Mediterraneo Centrale Divisione 37.2.2 Mar Ionio
Mar Mediterraneo orientale Divisione 37.3.1 Mar Egeo

CONGELATO IL 31/10/2020

INGREDIENTI: GAMBERO ROSSO (Aristaeomorpha foliacea); ACIDIFICANTI: E330; STABILIZZANTI: E450; LUMIFICANTE E TIO; CONSERVANTI E ANTIOSSIDANTI: E282; E280; Sodio Solfite - E222; E300; Sodio - E300; Acido Ascorbico - E301; Carni di Sodio.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g

Energia	368,31 kJ / 88,03 kcal
Grassi	0,57 g
di cui saturi	0,11 g
Carboidrati	0,00 g
di cui zuccheri	0,00 g
Proteine	20,10 g
Sale	0,89 g

PERO AL NETTO DELLA GLASSATURA: 12 kg
Questo prodotto della pesca è stato sottoposto a trattamento di controllo preventivo (20% - 20%) prima di essere congelato e non è stato sottoposto a ulteriori trattamenti per la preparazione per il consumo.

CONTIENE NR. 12 CONFEZIONI DA 1 kg
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.

IT 1778 CE

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