

CODICE PRODOTTO	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO
02273	CAPPELANTE ATLANTICHE INTERE P.P. CTX6KG LES VIVIERS DU CAP FRANCIA

INGREDIENTI	Cappesante Atlantiche (<i>Pecten maximus</i>) pescate nell'Oceano Atlantico nord - orientale zona FAO 27 sottozona VII-d (Manica Occidentale) con draghe.
PEZZATURA	6/7
GLASSATURA	/

IMBALLO	
Marchio:	
Imballo primario	Film plastico
Imballo secondario	Cartone
Pallettizzazione	100 ct (5 ct per 20 strati)
Peso cartone	6Kg
Peso confezione	
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)	Molluschi
Contaminazione crociata	Pesce e Crostacei
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	
Grassi	
Di cui acidi grassi saturi	
Carboidrati	
Di cui zuccheri	
Proteine	
Fibre	
Sale	

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	< 1.0 MG/Kg	SEC 1881/2006 e s.c.m
Cadmio	< 1.5 mg/ Kg	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.



Prodotto da : LES VIVIERS DU CAP - 50110 TOURLAVILL
nello stab. autorizzato N.FR50.602.025 C.E
per NEW FOOD srl - Via Gadames 128 - 20151 MILANO

Metodo di produzione: **PESCATO**

Attrezzo da pesca : **DRAGHE**

Zona di pesca : **OCEANO ATLANTICO NORD ORIENTALE**

Zona FAO 27 - Sottozona VII-d (Manica occidentale)

Denominazione commerciale

**CAPPASANTA ATLANTICA INTERA
CONGELATA IQF - pezzatura 6-7**

Denominazione scientifica : *Pecten maximus*

Congelato il : 12/11/2018

Da consumarsi

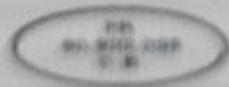
preferibilmente entro il : 11/2020

N° Lotto : 00116512

Contiene **MOLLUSCHI** Potrebbe contenere tracce di
pesce e crostacei



Peso 6,0000 Kg



Mantenere il prodotto ad una temperatura
non superiore a -18°C.
Una volta scongelato non ricongelare e
consumare entro 24 ore dalla cottura.