

CODICE PRODOTTO	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO
01270	MAZZANCOLLE BLU DEL PACIFICO 21/25 N. CALEDONIA CT6X1KG P.P.

<b>INGREDIENTI</b>	MAZZANCOLLA del pacifico cruda intera (Litopenaeus stylirostris) allevata in Nuova Caledonia, METABISOLFITO di sodio.
<b>PEZZATURA</b>	21/25
<b>GLASSATURA</b>	/

IMBALLO	
Marchio:	
Imballo primario	film plastico
Imballo secondario	cartone etichettato con diciture di legge
Pallettizzazione	72ct (9ct per 8 strati)
Peso cartone	6Kg
Peso confezione	1Kg
Dimensione cartone	
Dimensione confezione	

<b>CODICE EAN 13</b>	3700064350963
<b>CODICE EAN 128</b>	

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

<b>ALLERGENI (Reg. CE 1169/2011)</b>	crostacei e solfiti
<b>Contaminazione crociata</b>	
<b>ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI O.G.M. (CE n°1829/2003 e 1830/2003)</b>	Ai sensi della normativa vigente, il prodotto e' garantito come non ottenuto mediante tecniche di modificazione genetica.
<b>DICHIARAZIONE NON IRRADIATO (CE 1999/2/CE/e 1999/3/CE)</b>	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	0,3mg/Kg	SEC 1881/2006 e s.c.m
Cadmio	0,5mg/Kg	SEC 1881/2006 e s.c.m
Mercurio	0,5mg/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.



**Mazzancolla del Pacifico cruda intera congelata**  
***Litopenaeus stylirostris (PNS)***

**Allevato in Nuova Caledonia**

**Pezzatura: 21-25**

**Ingredienti: MAZZANCOLLA del Pacifico (CROSTACEI),  
conservante: METABISOLFITO DI SODIO (SOLFITI)**

**Peso netto: 1 kg**

**Lotto: S 2609**

**Congelato il: 12/04/2021**

**Da consumarsi preferibilmente entro fine: 10/2023**



**SOPAC SA, BP 2987 - 98846 Nouméa -**

**Nouvelle Calédonie - Francia**

**Da conservare ad una temperatura non superiore a -18°C**

**Una volta scongelato, non ricongelare.**



350963