

Prodotto	Gambero Rosso Congelato
Nome Scientifico	Aristaeomorpha Foliacea
Tipo di Pesca	A strascico
Metodo di cattura	Reti da Traino
Zona di cattura	Mar Mediterraneo zona FAO 37.2.2
Metodo di confezionamento	Congelato: Confezionato in vaschette di polietilene tereftalato ricoperte di un film termoretraibile di polietilene, poste all'interno di cartoni 12x1 o 10x1;
Lista ingredienti	Prodotto tal quale con aggiunta di Solfito all'origine a norma di legge (DPR209/96-Ref.CE 1129/11 e s.i.)
Valori Microbiologici di Riferimento	E.Coli < 10 ufc/g Stafilococchi C.Pos. < 100 ufc/g Salmonella spp: Assente/25g Listeria M. : Assente/25g
Pericoli Chimici	Chimico: Pb, Cd nei limiti di legge Reg.CE 1881/06
Allergeni	Pesce e prodotti a base di pesci Solfiti (Reg.CE 1169/11)
Condizioni di conservazione	T°= -18 °C/-25°C per il congelato
Uso previsto	Utilizzare max entro 24 ore dal congelamento - Consumo dopo cottura (T° di cottura >75°C al cuore del prodotto)
Vita commerciale del prodotto	Max 18 mesi dalla data di primo congelamento
Modalità di trasporto	Automezzo Refrigerato Temp.di trasporto: Max - 18 °C per congelato
Caratteristiche fisiche ed organolettiche del prodotto	Odore: Caratteristico della specie Colore: Bianco tendente al rosso Sapore: Specifico della specie

Valori Nutrizionali per 100g di prodotto	
Energia	70,93 Kcal-296 kJl
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi	0,60 g 0,09 g
Carboidrati di cui zuccheri	2,90 g 0,00 g
Proteine	13,50 g
Sale	0,36 g