

CODE DI GAMBERO ROSA

NOME COMMERCIALE: CODE DI GAMBERO ROSA

NOME SCIENTIFICO: PARAPENAEUS LONGIROSTRIS

PEZZATURA: 140/160 PZ

CODICE ARTICOLO:

CODICE EAN13 BUSTA: 8033874659083

CODICE EAN13 CARTONE: 8033874659090

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
Roseo	Gradevole	Molto Delicato

INGREDIENTI: GAMBERI ROSA (*Parapenaeus longirostris*); Stabilizzanti: E450; Conservanti e Antiossidanti: E221 SODIO SOLFITO - E223 METABISOLFITO DI SODIO - E301 ASCORBATO DI SODIO - 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 -12°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 -6°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.

CONDIZIONI DI TRASPORTO E STOCCAGGIO

Trasporto in condizioni igieniche idonee, mediante mezzo refrigerato a temperatura controllata, compresa tra -18°C e -25°C

LOGISTICA

Distribuzione in bancali Europallet – 7 Strati – 42 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

CONFEZIONAMENTO

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

GAMBERI ROSA CODE
Parapaneaus longirostris CONGELATO
PESCATO: XXXXX
ATTREZZO DA PESCA: (OTB) RETI DA TRAINO

INGREDIENTI: GAMBERI ROSA (Parapaneaus Longirostris); STABILIZZANTI: E450; CONSERVANTI E ANTIOSSIDANTI: E221 Solfite di sodio - E223 Metasolfite di sodio - E301 Ascorbato di sodio - E331 Citrati di Sodio
Può contenere tracce di pesci e molluschi

PESO AL NETTO DELLA GLASSATURA: 1 Kg

Valore medio	100g
Energia	118 kJ / 28 kcal
Grassi	1,30 g
di cui saturi	0,40 g
di cui monoinsaturi	0,90 g
di cui polinsaturi	0,00 g
Proteine	21,80 g
di cui zuccheri	0,00 g
di cui alcoli	0,00 g
di cui fibre	0,00 g
di cui fibre solubili	0,00 g
di cui fibre insolubili	0,00 g

LOTTO: XXXX CONGELATO IL XXXX
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO FINE XXXX

PREPARAZIONE: Scongela a temperatura refrigerata e cuocere 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.

GAMBERI ROSA CODE
Parapaneaus longirostris CONGELATO
PESCATO: XXXXX
ATTREZZO DA PESCA: (OTB) RETI DA TRAINO

INGREDIENTI: GAMBERI ROSA (Parapaneaus Longirostris); STABILIZZANTI: E450; CONSERVANTI E ANTIOSSIDANTI: E221 Solfite di sodio - E223 Metasolfite di sodio - E301 Ascorbato di sodio - E331 Citrati di Sodio
Può contenere tracce di pesci e molluschi

PESO AL NETTO DELLA GLASSATURA: 12 Kg
(contiene 12 conf da 1kg)

Valore medio	100g
Energia	118 kJ / 28 kcal
Grassi	1,30 g
di cui saturi	0,40 g
di cui monoinsaturi	0,90 g
di cui polinsaturi	0,00 g
Proteine	21,80 g
di cui zuccheri	0,00 g
di cui alcoli	0,00 g
di cui fibre	0,00 g
di cui fibre solubili	0,00 g
di cui fibre insolubili	0,00 g

LOTTO: XXXX CONGELATO IL XXXX
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO FINE XXXX

PREPARAZIONE: Scongela a temperatura refrigerata e cuocere 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.