



europesca
PRODOTTI ITTICI DI MAZARA DEL VALLO

**SCHEDA TECNICA/DATA SHEET
CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO
CONGELATO**

Mod. 21.7
C&G

IT T4X0E CE

Ed. 01

Rev.
02

DATA
18.01.2023

Pagina 1 di 2

Prodotto	Carpaccio 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 sottovuoto in buste di polietilene in pezzature da 60g.
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 Vibrio Spp=Assente/25g
Pericoli Chimici	Chimico: Pb, Cd nei limiti di legge Reg.CE 1881/06
Allergeni	prodotti a base di pesci, molluschi Solfiti (Reg.Ce 1169/11)
Condizioni di conservazione	T°= -18 °C/-25°C per il congelato
Uso previsto	Utilizzare max entro 24 ore dal scongelamento - Consumo tal quale:crudo
Vita commerciale del prodotto	TMC 12 mesi per il Carpaccio dalla data di produzione
Modalità di trasporto	Automezzo Refrigerato Temp. di trasporto: Max - 18 °C per congelato
Caratteristiche fisiche ed organolettiche del	Odore: Caratteristico della specie Colore: Bianco tendente al rosso



europesca
PRODOTTI ITTICI DI MAZARA DEL VALLO

**SCHEDA TECNICA/DATA SHEET
CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO
CONGELATO**

Mod. 21.7
C&G

IT T4X0E CE

Ed. 01

Rev.
02

DATA
18.01.2023

Pagina 2 di 2

prodotto

Sapore: Specifico della specie

Valori Nutrizionali per 100g di prodotto

Energia	70,93 kcal-296 kJ
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