



**Ge.Ne S.r.l**  
Prodotti Ittici  
Freschi e Congelati



## SCHEDA TECNICA

### TARTARE RICCIOLA ATLANTICA CONGELATA

AGGIORNATA AL	05-2023
CODICE INTERNO	L79200
EAN13	8033064149547
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	<p style="text-align: center;"><b>TARTARE RICCIOLA ATLANTICA CONGELATA</b></p> 
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	<i>Seriola carpenteri</i>
METODO DI PRODUZIONE	Prodotto pescato
ZONA DI CATTURA	Atlantico centro orientale FA034
ATTREZZO DA PESCA	Ami e palangari
ALLERGENI	PESCE
QUANTITA' PER CONFEZIONE	80 gr
QUANTITA' PER CARTONE	10 pezzi x 80 gr
DIMENSIONE PRODOTTO	D 69 x H 52 mm
DIMENSIONE IMBALLO ESTERNO	L350 X P140 H56mm
TIPO DI CONFEZIONAMENTO	Contenitore in polipropilene ad uso alimentare
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	-18°C
DATA PRODUZIONE/CONGELAZIONE	Vedi etichetta
SHELF LIFE	12 mesi data congelazione
MODALITA' DI UTILIZZO	Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato. Deve essere conservato in frigorifero e consumato entro 24h,

*I dati riportati in scheda tecnica corrispondono alle nostre attuali migliori conoscenze. Le raccomandazioni date non includono la nostra responsabilità sull'uso del prodotto in quanto non abbiamo alcun controllo sulla sua utilizzazione da parte del consumatore finale.*

Sede Legale: Via delle Industrie 11/15 – 24048 Treviolo (BG)  
Partita IVA 02146240169 - C.F. 01827650134 – R.E.A. 265744  
Telef. 035/693033 – Fax 035/690151

IT 2433 CE



**Ge.Ne S.r.l**  
Prodotti Ittici  
Freschi e Congelati



<b>METODO DI DISTRIBUZIONE</b>	Vettori esterni di società appartenente al gruppo.																	
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Colore: avorio tipiche del prodotto Odore: fresco Consistenza: compatta																	
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	<table border="1"><thead><tr><th><i>Parametro</i></th><th><i>Limite di riferimento</i></th></tr></thead><tbody><tr><td>CBT ufc/g</td><td>10<sup>7</sup></td></tr><tr><td>Coliformi totali ufc/g</td><td>1000</td></tr><tr><td>E.coli ufc/g</td><td>100</td></tr><tr><td>Stafilococco aureo ufc/g</td><td>100</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes /25g</td><td>assente</td></tr><tr><td>Salmonella /25g</td><td>assente</td></tr></tbody></table>		<i>Parametro</i>	<i>Limite di riferimento</i>	CBT ufc/g	10 <sup>7</sup>	Coliformi totali ufc/g	1000	E.coli ufc/g	100	Stafilococco aureo ufc/g	100	Listeria monocytogenes /25g	assente	Salmonella /25g	assente		
<i>Parametro</i>	<i>Limite di riferimento</i>																	
CBT ufc/g	10 <sup>7</sup>																	
Coliformi totali ufc/g	1000																	
E.coli ufc/g	100																	
Stafilococco aureo ufc/g	100																	
Listeria monocytogenes /25g	assente																	
Salmonella /25g	assente																	
<b>CARATTERISTICHE CHIMICHE</b>	<table border="1"><thead><tr><th colspan="3"><i>Limiti massimi per metalli pesanti:</i></th></tr></thead><tbody><tr><td>Cd</td><td>0.05</td><td>mg/Kg</td></tr><tr><td>Pb</td><td>0.30</td><td>mg/Kg</td></tr><tr><td>Hg</td><td>0.50</td><td>mg/Kg</td></tr></tbody></table>		<i>Limiti massimi per metalli pesanti:</i>			Cd	0.05	mg/Kg	Pb	0.30	mg/Kg	Hg	0.50	mg/Kg				
<i>Limiti massimi per metalli pesanti:</i>																		
Cd	0.05	mg/Kg																
Pb	0.30	mg/Kg																
Hg	0.50	mg/Kg																
<b>CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI</b>	<table border="1"><thead><tr><th colspan="2"><i>Per 100 g di prodotto</i></th></tr></thead><tbody><tr><td>Energia</td><td>611kJ/146Kcal</td></tr><tr><td>Grassi</td><td>5,24</td></tr><tr><td>di cui saturi</td><td>1,28</td></tr><tr><td>Carboidrati</td><td>0,0</td></tr><tr><td>di cui zuccheri</td><td>0,0</td></tr><tr><td>Proteine</td><td>23,14</td></tr><tr><td>Sale</td><td>0,1</td></tr></tbody></table>		<i>Per 100 g di prodotto</i>		Energia	611kJ/146Kcal	Grassi	5,24	di cui saturi	1,28	Carboidrati	0,0	di cui zuccheri	0,0	Proteine	23,14	Sale	0,1
<i>Per 100 g di prodotto</i>																		
Energia	611kJ/146Kcal																	
Grassi	5,24																	
di cui saturi	1,28																	
Carboidrati	0,0																	
di cui zuccheri	0,0																	
Proteine	23,14																	
Sale	0,1																	

*I dati riportati in scheda tecnica corrispondono alle nostre attuali migliori conoscenze. Le raccomandazioni date non includono la nostra responsabilità sull'uso del prodotto in quanto non abbiamo alcun controllo sulla sua utilizzazione da parte del consumatore finale.*

Sede Legale: Via delle Industrie 11/15 – 24048 Treviolo (BG)  
Partita IVA 02146240169 - C.F. 01827650134 – R.E.A. 265744  
Telef. 035/693033 – Fax 035/690151

IT 2433 CE



**Ge.Ne S.r.l**  
Prodotti Ittici  
Freschi e Congelati



**ETICHETTA PEZZO:**

Ge.Ne s.r.l. via delle industrie 11/15 24048 Treviolo (BG) - Ricciola, differenziata PP5 PLASTICA  
CONFEZIONATO E CONGELATO PRESSO IT 2433 CE  
CONGELATO. Conservare a -18°C. Se scongelato non ricongelare ma consumare entro 24 ore.

**TARTARE DI RICCIOLA**

PESO NETTO 80g

8 033064 149547

**INGREDIENTI: RICCIOLA atlantica, ~~Seriola lalandi~~ pescato atlantico centro orientale FAO34, con ami e palangari.**  
Confezionato e congelato il: **04/01/2023**  
Da consumarsi preferibilmente entro il: **04/01/2024**  
Lotto: 650203

**ETICHETTA CARTONE**

**Ge.Ne GRUPPO**

**L79200**

**TARTARE RICCIOLA ATL. 80GR-GENE-GELO**

IT 2433 CE

Da consumare preferibilmente entro il: **04/01/2024**

Conservare a temperatura inferiore o uguale a -18°  
Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato. Può essere conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore.

Lotto Int.: 650203

**Numero pezzi 10**      **Totale peso netto: 800 gr**

(01) 08033064149547 (10) 650203 (3302) 000080

*I dati riportati in scheda tecnica corrispondono alle nostre attuali migliori conoscenze. Le raccomandazioni date non includono la nostra responsabilità sull'uso del prodotto in quanto non abbiamo alcun controllo sulla sua utilizzazione da parte del consumatore finale.*

Sede Legale: Via delle Industrie 11/15 – 24048 Treviolo (BG)  
Partita IVA 02146240169 - C.F. 01827650134 – R.E.A. 265744  
Telef. 035/693033 – Fax 035/690151

IT 2433 CE