



Via E.Majorana 11- 30020 Noventa di Piave
Sito produttivo Jesolpesca Via T.Edison 8

Rev. 00

Del
30/08/19

SEPIA PULITA FERRI

0015668

P.V.ingrosso

INFORMAZIONI DI ARTICOLO

SEPIA PULITA FERRI (*Sepia officinalis*) CTC
PESCATO ZONA FAO 34 ATLANTICO ORIENTALE CENTRALE;
METODO DI CATTURA: RETI DI TRAINO;
PEZZATURA PRODOTTO 80-150g.



CODICE ARTICOLO	0015668
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	SEPIA PULITA FERRI X 5
ALLERGENI	Pesce, Molluschi e Crostacei
TMC	24 mesi
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	-18°C
CONSERVAZIONE DOMESTICA	Prodotto congelato a -18°C . prodotto scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24h da scongelamento.
MODALITA' DI UTILIZZO	da consumare previa cottura
INFORMAZIONI LOGISTICHE	
IMBALLAGGIO PRIMARIO	Imballo esterno pellicola 0,0200g
IMBALLAGGIO SECONDARIO	Cartone da 0,350g
N° PEZZI PER CONFEZIONE	Prodotto sfuso, peso totale 5,00kg a cartone
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	
ODORE E SAPORE	Inodore
COLORE	Bianco lattiginoso
CONSISTENZA	Prodotto sodo
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO	
Acqua (g)	81.5
Energia (kcal)	72
Energia (kJ)	302
Proteine (g)	14.0
Lipidi (g)	1.5
Colesterolo (mg)	157
Carboidrati disponibili (g)	0.7
Amido (g)	0
Zuccheri solubili (g)	0.7
Alcool (g)	0
Fibra totale (g)	0

Valori ricavati dal sito <http://www.crea.gov.it/>

La scheda tecnica definisce le caratteristiche standard del prodotto.

È vietata la riproduzione del presente documento, i dati riportati hanno solamente carattere informativo, Cattel S.p.A. si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento e senza preavviso le caratteristiche del prodotto riportate in questa scheda. La presente annulla e sostituisce la precedente.