

	<p style="text-align: center;">MAZZANCOLLA Cong. a bordo “MELICERTUS KERATHURUS”</p> <p style="text-align: center;">CRUDO-CONGELATO</p>	<p style="text-align: center;">Cod. art. SOC0008 SOC0236</p>
		<p style="text-align: center;">Data ultimo 06/11/23</p>

Crevette congelee a bord

• **DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO**

Specie diffusa in tutto il Mediterraneo caratterizzata da carni di ottima qualità.
Il prodotto è congelato a bordo dei pescherecci, si presenta intero.

Glassatura: 0%
Pezzatura: T3 (30/40 ppk)
Pescato nel: Mar Mediterraneo centrale – Mar Ionio (ZONA FAO N°37.2.2)
Origine: Tunisia

importato direttamente dalla ROYAL FISH SRL.

Attrezzo da pesca: Reti da imbrocco e reti analoghe / reti da traino

• **INGREDIENTI / ALFA 3**

Mazzancolla/ TGS (Melicertus Kerathurus), conservante: metabisolfito di sodio (E 223)

• **INFORMATIVA ALLERGENI**

CONTIENE CROSTACEI - CONTIENE SOLFITI

I crostacei e i solfiti rientrano nell'elenco degli allergeni presente nella vigente normativa specifica; pertanto, deve essere escluso l'utilizzo dei prodotti da parte di soggetti con esigenze dietetiche particolari (intolleranze / allergie).

• **TERMINE MINIMO E MODALITA' DI CONSERVAZIONE**

Nel congelatore:	Conservare a – 18°C
**** o *** (-18°C)	Vedere la data indicata in etichetta
** (-12°C)	1 mese
* (-6°C)	1 settimana
Nello scomparto del ghiaccio	3 giorni

Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato. Deve essere conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore, previa cottura.

TMC a -18° C: 24 mesi dalla data di congelazione

• **MODALITA' DI TRASPORTO**

La temperatura durante il trasporto non deve essere superiore a –18°C.
Sono ammessi piccole variazioni di +3°C durante la fase di carico e scarico.

• **CONFEZIONE ED IMBALLO**

confezionamento in scatole di cartone da 1 Kg. poste all'interno di Master carton 12 Kg.
Peso netto 12x1 kg

	<p style="text-align: center;">MAZZANCOLLA Cong. a bordo “MELICERTUS KERATHURUS”</p> <p style="text-align: center;">CRUDO-CONGELATO</p>	<p style="text-align: center;">Cod. art. SOC0008 SOC0236</p>
		<p style="text-align: center;">Data ultimo 06/11/23</p>

- CARATTERISTICHE CHIMICHE**

Metalli pesanti, istamina, TVN, solfiti:

entro i valori guida, o di legge*, previsti per un prodotto di buona qualità.

(*Reg. CE 1881/2006, Reg. CE 2073/2005, Reg. CE 2074/2005, Reg. (UE) N.1333/2008)

- CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (valori medi)**

Carica mesofila totale	ufc/g	max.	500.000
Coliformi totali	ufc/g	max.	500
<i>Escherichia coli</i>	ufc/g	max.	10
Stafilococchi coag. Pos.	ufc/g	inf.	10
Salmonella spp.	in 25 g	assente	
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente	

- CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Aspetto:	tipico. Grigio/rosato, tigrato.
Odore:	proprio.
Consistenza:	soda

- CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di parte edibile)**

Energia	Kj /Kcal	411/97
Grassi	g	1
di cui: saturi	g	0,4
Carboidrati	g	<0,5
di cui: zuccheri	g	<0,5
Proteine	g	21,9
Sale	g	1,2

fonte: fornitore