

CODICE
046706

**VONGOLA DEL PACIFICO C/GUSCIO
SCOTTATA MARRONE VIET 60/80pz/kg
SV10x1kg-BRASMAR**

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

MARCHIO	BRASMAR
NOME SCIENTIFICO	MXL - <i>Meretrix lyrata</i>
* ORIGINE	704 - Vietnam
* ZONA DI CATTURA	61 - Oceano Pacifico Nordovest
* ATTREZZI DA PESCA	04 - Draghe
PESZZATURA	60,00 / 80,00 pzas/kg
METODO DI PRODUZIONE	01 - Pescato in Mare
GLASSATURA	-- Nessuna aggiunta di acqua di glassatura.
CERTIFICAZIONE	--
STATO FISICO	Prodotto Surgelato

FOTOGRAFIA



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (PER 100 G)

Energia	306 kJ
Energia	72 kcal
Grassi	1,0 g
di cui - acidi grassi saturi	0,4 g
Carboidrati	5,1 g
di cui - zuccheri	< 0.5 g
Fibre	< 0.5 g
Proteine	11 g
Sale	0,76 g

PRESENTAZIONE

Prodotto confezionato sottovuoto e confezionato in scatola di cartone, contenente 10 unità.

INGREDIENTI

ACCUSE

N/A

ALLERGENI

Contiene MOLLUSCHI

IMBALLAGGIO

IMBALLAGGIO	unità	Cartone
Unità	10	
Dimensioni (CxLxA)	35,0 x21,0 x0,0 CM	400,0 x280,0 x160,0
Quantità	1,000 KG	10,000 KG
Peso al netto della	1,000 KG	10,000 KG
Tara	0,020 KG	0,600 KG
Codice a barre (EAN 13)	5606669103851	
Codice a barre (GTIN)	15606669103858	

PALLETIZZAZIONE

Nr. Cartone Fila	8
Nr. Fila	12
Nr. Cartone Pallet	96
Unità Pallet	960
Altezza Pallet	208
Peso Approssimativo	960,000
Dimensioni Pallet	120 x80 x208

Protezione Esterna

Pallet avvolto com film estensibile.

CODICE
046706

VONGOLA DEL PACIFICO C/GUSCIO
SCOTTATA MARRONE VIET 60/80pz/kg
SV10x1kg-BRASMAR

SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE

MICROORGANISMI	MASSIMO CONSENTITO
Microorganismi a 30°C	10 ⁶ UFC/g
Salmonella	Assente/25g
Conteggio delle Enterobactérias	1E02 UFC/g
Escherichia coli	10 NMP/g
Conteggio delle Staphylococcus	1E03 UFC/g
Norovirus - Genotipo I	Negativo 2g
Norovirus - Genotipo II	Negativo 2g

SPECIFICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto esteriore	Caratteristica della specie
Colore	Caratteristica della specie
Sapore	Caratteristica della specie
Odore	Caratteristica della specie
Struttura	Caratteristica della specie

TRANSPORTO

Conservare a -18°C, +/- 3°

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare a -18°C

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Da consumarsi preferibilmente entro il 24 mesi.

DESTINAZIONE D'USO

Idoneo alla cosumazione da parte di tutta la popolazione in generale, incluse persone sensibili come anziani, bambini, donne incinte e malati (a eccezione di persone allergiche o intolleranti a un determinato ingrediente presente)

ISTRUZIONI PER L'USO

Deve essere cotto prima di essere consumato.

LEGISLAZIONE

Conformi alla legislazione europea in vigore.

SPECIFICHE FISICO-CHIMICHE

PARAMETRI	TOLLERANZA
Piombo	1.5 mg/kg
Cadmio	1 mg/kg
Mercurio	0.5 mg/kg
Somma di diossine (PCDD/F-TEQ-OMS)	3,5 pg/g
Somma di diossine e pcb sotto forma di diossina (PCDD/F- PCBTEQ-OMS)	6.5 pg/g
Somma di PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 e PCB 180 (ICES-6)	75 ng/g
Idrocarburi policiclici aromatici - benzo(a)pirene	5 ug /kg
Idrocarburi policiclici aromatici - Somma di benzo (a) pirene, benz (a) antracene, benzo (b) fluorantene i	30 ug/kg
Melamina	2,5 mg/kg
Biotossin ASP	20 mg acido domoico/kg
Biotossin PSP	800 µg/kg
Biotossin OA+DTX+PTX	160 µg/kg
Biotossin AZA	160 µg/kg
Yessotossine	3,75 mg Eq. YTX/kg

INFORMAZIONE SUPPLEMENTARE

La conformità del prodotto è assicurata in base al sistema di sicurezza alimentare attuate.

* Le informazioni relative: l'origine; la zona di cattura e la subzona di cattura (applicabile alle zone di cattura FAO 27 e FAO 37) e il metodo di pesca possono variare da un lotto all'altro.

INFORMAZIONI DI ETICHETTATURA

Una volta scongelato il prodotto, non ricongelare.
Cucinare a 100°C per 7 minuti.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE