

Smeralda srlVia del Lavoro, 8
09122 Cagliari- Sardinia - Italy
P. IVA 01654040920

Tel. +39 70 212099

Fax. +39 70 2128417

www.smeralda.cominfo@smeralda.com

REV2- MAGGIO 2022

SCHEDA TECNICA**TECHNICAL SHEET****Bottarga di tonno baffa intera**

Whole cured tuna bottarga

Marchio Brand	SMERALDA
Codice articolo Item code	020102
Descrizione Description	Bottarga di tonno g.150/300 Whole cured tuna bottarga gr.150/300
Ingredienti Ingredients	Uova di tonno a pinne gialle , sale marino Yellowfish tuna roe, sea salt
Temperatura di conservazione Storage temperature	Conservare al riparo da fonti di luce e calore e dopo l'apertura in frigo. Consumare entro 10 giorni Keep away from direct light and heat; once opened in fridge. Consume within 10 days
Allergeni Allergens	Pesce e prodotti a base di pesce Fish and products thereof
Codice Iva Vat code	10%
Vita totale Total shelf life	12 mesi 12 months
Vita residua alla consegna presso piattaforma in territorio nazionale Remaining shelf life at delivery to consolidation place in Italy	8 mesi 8 months
Nomenclatura combinata Hts	16043200
Ean	8019500000511
OGM	Assenti/absent
Stabilimento di produzione Production facility nr.	IT R1Q41 CE
Composizione imballaggio primario Primary package composition	PET-EVOH
Peso imballaggio primario Primary packaging weight	9 g
Peso netto prodotto Item net weight	150-300g
Peso lordo prodotto Item gross weight	159-309g
Codifica imballaggio primario Coding primary package	PET1
Smaltimento imballaggio primario Primary package disposal	Busta plastica Platic bag
PZ/ CRT Item n.Box	15 pezzi
Misure articolo mm Item dimension mm	120x350h
Misure cartone mm Box dimension mm	300x225x228
Crt/ Strato Box/tier	12
Strati / Pallet Tier/pallet	6

Dichiarazione allergeni conforme al reg. UE 1169-2011/Allergens declaration in conformity with UE reg. 1169/2011

ALLERGENI/ALLERGENS	PRESENTE COME INGREDIENTE/AS INGREDIENT		POSSIBILE CONTAMINAZIONE/POSSIBLE CROSS CONTAMINATION	
	si/yes	no	si/yes	no
cereali contenenti glutine e derivati/cereals containing gluten and products thereof		x		x
crostacei e derivati/crustaceans and products thereof		x		x
uova e derivati/eggs and products thereof		x		x
pesce e derivati/fish and products thereof	x			x
arachidi e derivati/peanuts and products thereof		x		x
soia e derivati/soybeans and products thereof		x		x
latte e derivati/milk and products thereof		x		x
frutta a guscio e derivati/nuts and products thereof		x		x
sedano e derivati/celery and products thereof		x		x
senape e derivati/mustard and products thereof		x		x
semi di sesamo e derivati/sesame seeds and products thereof		x		x
anidride solforosa e derivati>10ppm/sulphur dioxide>10ppm		x		x
lupini e derivati/lupin and products thereof		x		x
molluschi e derivati/molluscs and products thereof		x		x

Valori nutrizionali MEDI per 100 g di prodotto AVERAGE nutritional facts for 100 g of product

Valore energetico kJ/Energy Kj	923
Valore energetico kcal/Energy kcal	222
grassi/fat	97,7g
di cui acidi grassi saturi/of which saturates	6,5g
carboidrati/carbohydrate	2g
di cui zuccheri/of which sugars	0,5g
proteine/protein	31,2g
sale/salt	18,2g

Caratteristiche Microbiologiche	
Tipo di germi e valori	
Listeria Monocytogenes	Assenti in 25g
Salmonella spp	Assenti in 25g
Stafilococco aureo	<100 UFC/g
E.coli	<100 UFC/g

Caratteristiche estratte dal Regolamento (CE) n.2073/2005 e GMP