



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

cod. art.: S4968 (rev.8)

PESCE SPADA AFFUMICATO tranci kg 1,5/3,0

Denominazione di vendita:	PESCE SPADA AFFUMICATO
Ingredienti:	Pesce spada (<i>Xiphias gladius</i>), sale, fumo naturale di legno.
Allergeni:	Pesce: PESCE SPADA (<i>X. gladius</i>) come ingrediente principale
Peso netto:	Trancio a peso variabile da kg 1,5 / 3,0
Conservabilità:	60 gg (2 mesi)
Condizioni di conservazione:	In frigorifero da 0 a + 4°C
Unità minima di vendita:	1 trancio
CODICE ARTICOLO:	S4968
CODICE E.A.N. articolo:	2 239325... (variabile)
CODICE E.A.N. imballo:	-
Imballaggio primario:	Confezione sottovuoto
Imballaggio secondario:	Dimensione cartone cm.21x43,5x31;Peso lordo variabile 10/15 kg. Contenuto per cartone 6 tranci
Caratteristiche Organolettiche:	
Aspetto	Trancio di pesce spada confezionato sottovuoto
Colore	Tipico del prodotto fresco
Odore	Caratteristico di pesce spada affumicato
Sapore	Di pesce spada affumicato e salato mai predominante sul gusto del prodotto
Consistenza	Morbida
Caratteristiche Chimiche - Fisiche:	
pH 6,0+/-0,2	Istamina (Reg. CE 2073/2005) <10 mg/kg (valore limite 100 mg/kg)
aW 0,96+/-0,01	Hg (art. 1 Reg. CE 104/2000; 1881/2006) < ai limiti di legge
NaCl 3,2%+/-0,4	Pb (art. 1 Reg. CE 104/2000; 1881/2006) < ai limiti di legge
Umidità 69%+/-2	Cd (art. 1 Reg. CE 104/2000; 1881/2006) < ai limiti di legge
Caratteristiche Microbiologiche:	
*Cbt mesofila < 10 ⁵ /g	Stafilococchi coag.+ < 50/g
Escherichia Coli < 10/g	Coliformi totali < 100/g
Salmonella assente/25g	Listeria monocytogenes assente/25g
Dichiarazione nutrizionale	
valori medi x 100g di prodotto:	Valore energetico 444 kJ - 105 kcal Grassi 3,0 g di cui: saturi 0,7 g; monoinsaturi 1,2 g; polinsaturi (omega 3) 1,1; Carboidrati 0,0 g di cui Zuccheri 0,0 g; Proteine 19,6 g ; Sale 2,8 g
Stabilimento di produzione:	IT 1133 CE
"PRODOTTO CONFORME al Regolamento (CE) n. 853/2004, allegato III, Sezione VIII, capitolo 3, lettera D".	
Commenti generali sul prodotto:	
Pesce spada pescato con palangari (longliner) nell'Oceano Indiano Occidentale/Orientale, zona FAO: 51/57. Lavorato a mano in Italia. Salatura a secco con sale marino. Affumicatura naturale con legni pregiati. Prodotto fresco, senza glutine e senza additivi aggiunti, confezionato sottovuoto in uno stabilimento dove si lavorano anche molluschi e crostacei. Prodotto pronto per il consumo tal quale. Qualora non venisse consumato interamente si consiglia di conservare in frigorifero avvolto da pellicola alimentare e consumare entro 6 giorni dall'apertura.	
Note: * Valore riferito al ricevimento del prodotto e non alla fine del periodo di conservabilità in quanto le caratteristiche chimico fisiche del prodotto permettono il superamento del valore indicato anche prima della data di scadenza e ciò in conseguenza di temperature di conservazione superiori a quelle da noi consigliate.	
La presente scheda tecnica sostituisce e annulla qualsiasi revisione precedente. Le informazioni contenute in questo documento non rappresentano impegno contrattuale riservandoci pertanto la facoltà di variare in qualunque momento le caratteristiche tecniche del prodotto anche senza preventiva notifica.	