

CODICE ARTICOLO:	NJJ	Rev. del 1310/17			
DESCRIZIONE:	FRITTO MISTO INFARINATO KG 1 CONGELATO				
LINEA:	Prodotti della pesca	MARCHIO:	Gramellini	ORIGINE:	CE/ExtraCE
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:	<input type="checkbox"/> AMBIENTE	<input type="checkbox"/> REFRIGERATO	<input type="checkbox"/> SURGELATO	<input checked="" type="checkbox"/> CONGELATO	
PRESENTAZIONE:	<input type="checkbox"/> SFUSO	<input checked="" type="checkbox"/> CONFEZIONATO	<input type="checkbox"/> AVVOLTO INDIVIDUALMENTE		
SE CONFEZIONATO:	<input type="checkbox"/> ATMOSFERA	<input type="checkbox"/> STRETCH	<input type="checkbox"/> SOTTOVUOTO	<input checked="" type="checkbox"/> ARIA	
	<input type="checkbox"/> SKIN	<input type="checkbox"/> ASTUCCIO	<input checked="" type="checkbox"/> BUSTA	<input type="checkbox"/> ALTRO.....	
DESTINAZIONE:	<input type="checkbox"/> LAVORAZIONE	<input type="checkbox"/> FRAZIONAMENTO	<input checked="" type="checkbox"/> CONS. FINALE	<input type="checkbox"/> CONS. "SENSIBILE"	
SHELF LIFE:	24 mesi	CODICE EAN:	801449700297 5		
BOLLATURE SANITARIE:	-	TEMPERATURA MASSIMA DI STOCCAGGIO/TRASPORTO:	-18 / -15 °C		
INGREDIENTI:	Totano Atlantico, Calamaro Indiano, Mazzancolla tropicale, farina di grano tenero tipo "00". Contiene : molluschi, crostacei, glutine e solfiti				
ISTRUZIONI DI CONSERVAZIONE DOMESTICA E DI UTILIZZO:	Il prodotto una volta scongelato non va ricongelato e deve essere conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore. Da consumarsi previa cottura.				
PESO PER CONFEZIONE:	1 kg	PEZZI PER CONFEZIONE:	-		
TARA CONFEZIONE KG:	0,015	CONFEZIONI PER IMBALLO:	10		
PESO PER IMBALLO:	10 kg	TARA IMBALLO TOTALE KG:	0,945		
DIMENSIONE IMBALLO CM (LUNG*LARG*ALT)	48x32x23	VOLUME IMBALLI CM3*:	35.328		
TIPO PALLET:	EPAL	IMBALLI PER STRATO:	8		
STRATI PER PALLET:	7	IMBALLI PER PALLET:	56		
NOTE:	Imballo Primario: busta in LDPE termosaldata. Imballo Secondario: scatola in cartone				

LIVELLI MICROBIOLOGICI ALLA PRODUZIONE				COMPOSIZIONE CHIMICA E VALORE ENERGETICO PER 100G DI PARTE EDIBILE (FONTE INRAN)			
CMT (UNI EN ISO 4833:2004):	<1.000.000 /gr	SALMONELLA UNI EN ISO 6579:2008:	Ass/25g	KCAL:	-	LIPIDI:	-
COLIFORMI (ISO 4832:1991):	<2.500 /gr	LISTERIA MONOCITOGENES (ISO 11290):	Limiti di legge	KJOULE:	-	CARBOIDRATI DISPONIBILI:	-
ESCHERICHIA COLI (ISO 16649/2-2001):	<100 /gr			UMIDITÀ:	-		
STAFILOCOCCUS AURUS (UNI EN ISO 6888-1:2004):	<100 /gr			PROTEINE:	-		



IMMAGINE IMBALLO



IMMAGINE PRODOTTO

