



CODICE
016602

GAMBERO ARGENTINO ARG CB L1
10/20pz/kg A

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

MARCHIO	COOKE
NOME SCIENTIFICO	LAA - <i>Pleoticus muelleri</i>
ORIGINE	032 - Argentina
ZONA DI CATTURA	41 - Atlantico Sudovest
ATTREZZI DA PESCA	03 - Reti da Traino
PESZZATURA	10,00 / 20,00 pzas/kg
METODO DI PRODUZIONE	01 - Pescato in Mare
GLASSATURA	-- Nessuna aggiunta di acqua di glassatura.
CERTIFICAZIONE	--
STATO FISICO	Prodotto Congelato

FOTOGRAFIA



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (PER 100 G)

Energia	346 kJ
Energia	82 kcal
Grassi	< 0.5 g
di cui - acidi grassi saturi	< 0.1 g
Carboidrati	< 0.5 g
di cui - zuccheri	< 0.5 g
Proteine	20 g
Sale	0,52 g

PRESENTAZIONE

Prodotto confezionato in scatola di cartone e imballato in scatola master contenendo 6 unità.

INGREDIENTI

GAMBERO ARGENTINO e antiossidante (E223) (Contiene SOLFITI).

ACCUSE

N/A

ALLERGENI

Contiene SOLFITI;; CROSTACEI

IMBALLAGGIO

IMBALLAGGIO		
Unità	6	
	unità	Cartone
Dimensioni (CxLxA)	30.500x20.500x5.500CM	43.000x33.000x20.000
Quantità	2,000 KG	12,000 KG
Peso netto (senza glassa)	2,000 KG	12,000 KG
Tara	0,000 KG	0,000 KG
Codice a barre (EAN 13)	5606669119586	
Codice a barre (GTIN)	15606669119583	

PALLETTIZZAZIONE

Nr. Cartone Fila	6
Nr. Fila	9
Nr. Cartone Pallet	54
Unità Pallet	324
Altezza Pallet	195
Peso Approssimativo	648
Dimensioni Pallet	120x80x195

Protezione Esterna

Pallet avvolto con film estensibile.



CODICE
016602

GAMBERO ARGENTINO ARG CB L1
10/20pz/kg A

SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE

MICROORGANISMI	MASSIMO CONSENTITO
Microorganismi a 30°C	1E06 UFC/g
Salmonella	Assente/25g
Conteggio delle Enterobactérias	1E02 UFC/g

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	0.5 mg/kg
Cadmio	0.5 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
Melamina	2,5 mg/kg
Sulfiti	150 mg/kg

INFORMAZIONE SUPPLEMENTARE

* 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. La conformità del prodotto è assicurata in base al sistema di sicurezza alimentare attuate. La costituzione del prodotto può subire modifiche tra i lotti essendo riferita sull'etichetta la sua esatta costituzione.

INFORMAZIONI DI ETICHETTATURA

Una volta scongelato il prodotto, non ricongelare.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE