

TRANCIO DI PESCE SPADA

Mod STP
(rev. 0)
Pagina 1 di 2
Data: 14/06/21

DATI PRODOTTO

Nome prodotto:	TRANCIO DI PESCE SPADA decongelato	
Descrizione:	Trancio di pesce spada decongelato	
Peso netto:	170g (p.m.g)	
Condizioni di conservazione:	tra 0 e +4 °C: entro la data indicata sulla confezione.	
Tempo massimo di conservazione:	8 giorni – alle condizioni di conservazioni sopraindicate. Una volta aperta la confezione, consumare entro 24 ore.	
Modalità di consumo:	Da consumarsi previa cottura.	
INGREDIENTI		
Denominazione commerciale	Nome scientifico	
Pesce spada	<i>Xiphias gladius</i>	Pescato in oceano: Atlantico nord orientale, sud-occidentale, sud-orientale, occidentale centrale, orientale centrale (FAO 27- 31 – 34 - 41 – 47); Indiano occidentale, orientale (FAO 51 – 57); Pacifico Occidentale centrale e Orientale centrale (FAO 71 – 77); Pacifico sud-occidentale, sud-orientale (FAO 81 – 87); con ami e palangari
Allergeni:	Pesce. Può contenere tracce di molluschi e crostacei.	
O.G.M.:	Gli ingredienti utilizzati non contengono OGM.	

DATI LOGISTICI

Tipo di confezione:	Descrizione imballo
	Vassoio nero termofilmato skin
Confezioni per cartone	4
Numero cartoni per strato	9
Numero strati per pallet	12
Cartoni per bancale	108

CODIFICAZIONE

Codice EAN confezione	8055519290444
Codice EAN cartone:	08055519291458
Codice articolo interno:	1201

TRANCIO DI PESCE SPADA

Mod STP
(rev. 0)
Pagina 2 di 2
Data: 14/06/21

VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)

ENERGIA	72 kcal
	304 kJ
Grassi	0.9 g
di cui saturi	0.25 g
Carboidrati	<1 g
di cui zuccheri	<0.1 g
Proteine	15,8 g
Sale	1,30 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Determinazione	Limiti	Unità di misura
Carica microbica mesofila	$\leq 10^6$	UFC/g
Escherichia coli	≤ 10	UFC/g
Stafilococchi aurei	≤ 10	UFC/g
Salmonella spp.	Assenti in 25g	
Listeria monocytogenes	≤ 100	UFC/g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ODORE	lieve, caratteristico, senza note estranee
ASPETTO	caratteristico, regolare, ingredienti a pezzatura tipica e regolare, assenza di sbriciolature, di difettosità evidenti e gravi
COLORE	caratteristico, assenza di colorazioni e macchiature anomale
CONSISTENZA	caratteristica

CERTIFICAZIONI

Certificazioni e adeguamento legislativo	- In azienda è applicato il sistema di autocontrollo HACCP secondo i regolamenti CE 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004 – Pacchetto igiene - Stabilimento autorizzato CE IT F3Y21 CE - Certificazione IFS International Food Standard Vs. 7
---	---