

CANOCCHIE DELL'ADRIATICO

Mod STP (rev. 0)
Pagina 1 di 2
Data: 11/10/2022

DATI PRODOTTO

Nome prodotto:	CANOCCHIE DELL'ADRIATICO PRECOTTE DECONGELATE	
Descrizione:	Canocchie dell'Adriatico precotte decongelate	
Peso netto:	300g	
Condizioni di conservazione:	tra 0 e +4 °C: entro la data indicata sulla confezione; una volta aperta la confezione, consumare entro 24 ore. Confezionato in atmosfera protettiva	
Tempo massimo di conservazione:	8 giorni dalla data di confezionamento.	
Modalità di consumo:	Da consumarsi previa cottura. Può contenere qualche spina.	
INGREDIENTI		
Denominazione commerciale	Nome scientifico	Provenienza
Canocchia	Squilla mantis	pescata in Mar Mediterraneo centrale FAO 37.2.1 Mar Adriatico con reti da traino
Allergeni:	Crostacei Può contenere pesce, molluschi, glutine, solfiti.	
O.G.M.:	Gli ingredienti utilizzati non contengono OGM.	

DATI LOGISTICI

Tipo di confezione:	Descrizione imballo
	Vassoio con film superiore termosaldato in ATP
Confezioni per cartone	4
Numero cartoni per strato	9
Numero strati per pallet	12
Cartoni per bancale	108

CODIFICAZIONE

Codice EAN confezione	8055519290789
Codice EAN cartone:	08055519291823
Codice articolo interno:	2076

VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)

ENERGIA	kcal	81
	kJ	342
Grassi		1.9g
di cui saturi		0.8g
Carboidrati		0.0g
di cui zuccheri		0.0g
Proteine		16.0g
Sale		0.9g

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 - Azienda certificata IFS International Food Standard Version 7 da NSF Certification LLC
---	--