

GAMBERI ARGENTINI sgucciati devenati con codino

 Mod STP
 (rev. 0)
 Pagina 1 di 3
 Data: 17/11/22

DATI PRODOTTO

Nome prodotto:	GAMBERO ARGENTINO sgucciato devenato con codino decongelato	
Descrizione:	Gambero argentino sgucciato devenato con codino decongelato	
Peso al netto della glassatura	150g	
Condizioni di conservazione:	tra 0 e +4 °C: entro la data indicata sulla confezione; una volta aperta la confezione, consumare entro 24 ore.	
Tempo massimo di conservazione:	8 giorni dalla data di confezionamento.	
Modalità di consumo:	Da consumarsi previa cottura.	
INGREDIENTI		
Denominazione commerciale	Nome scientifico	Provenienza
Gambero argentino Sale, stabilizzanti: E331, correttori di acidità: E330, antiossidante: E223 metabisolfito di sodio	<i>Pleoticus muelleri</i>	Pescato in Oceano Atlantico sud Occidentale con reti da traino
Allergeni:	Crostacei e solfiti. Può contenere tracce di pesce e molluschi.	
O.G.M.:	Gli ingredienti utilizzati non contengono OGM.	

DATI LOGISTICI

Tipo di confezione:	Descrizione imballo
	confezionato in Darfresh (skinpack): film termoformato inferiore nero e film di copertura barrierato.
Confezioni per cartone	4
Numero cartoni per strato	9
Numero strati per pallet	12
Cartoni per bancale	108

CODIFICAZIONE

Codice EAN confezione	80055519 290062
Codice EAN cartone:	080055519291069 + EAN 128
Codice articolo interno:	1021

**GAMBERI ARGENTINI sgucciati devenati con
codino**Mod STP
(rev. 0)
Pagina 2 di 3
Data: 17/11/22**VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)**

ENERGIA	246 Kcal
	58 Kj
Grassi	0.5 g
di cui saturi	0.3 g
Carboidrati	0.0 g
di cui zuccheri	0.0 g
Proteine	13,2 g
Sale	1,5 g

Determinazione	Limiti	Unità di misura
Carica microbica mesofila	≤ 500.000	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	<ul style="list-style-type: none">• 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
---	---

**GAMBERI ARGENTINI sgucciati devenati con
codino**

Mod STP
(rev. 0)
Pagina 3 di 3
Data: 17/11/22