

**CHUNK DI PESCE SPADA
SENZA PELLE CONGELATO**

Nome scientifico	<i>Xiphias gladius</i>
Descrizione prodotto	Chunk di pesce spada senza pelle congelato confezionato sottovuoto (senza pelle e senza ossa).
Formato	Diversi chunk/cassa. Tra 4 e 5 Kg/cassa
Peso	Tra 0,5 e 1,5 Kg/chunk;
Tipo di pesca	Pescato
Zona di cattura	Variable
Ingredienti	PESCE SPADA
Allergeni alimentari	Contiene pesce
Scadenza	720 giorni dalla data di congelamento
Conservazione	Conservare a -18°C. Non ricongelare
Metodo di consumo	Una volta scongelato consumare entro 48 ore.
Utenti destinatari	Adatto a tutte le persone eccetto se allergiche al pesce
Lotto	Codificazione interna dell'impresa
Codice Intrastat	03048400



IMBALLAGGIO

Descrizione	Confezionato in sacchi a sottovuoto e in cassa di cartone
Dimensioni	590 x 260 x 140 mm appros. Altezza fino a 1825 mm/pallet
Imballaggio	72 casse/pallet 599 Kg lordi/pallet appros. 504 Kg netti media/pallet

CRITERI MICROBIOLOGICI E CHIMICI (MASSIMO)

Aerobica totale a 30°C (UFC)	1,00E+06
Enterobacteriaceae a 37°C (UFC)	1,00E+03
Salmonella spp	Assenza/25g
Listeria monocytogenes	Assenza/25g
Mercurio (mg/Kg)	1

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE per 100 g di prodotto

Energia	461 kJ/111 Kcal
Grassi	4,20 g
Di cui:	
Acidi grassi saturi	0,95 g
Carboidrati	<0,1 g
Di cui:	
Zuccheri	<0,1 g
Proteine	18 g
Sale	0,29 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Consistenza caratteristica del prodotto
- Colore naturale e omogeneo
- Odore caratteristico del prodotto
- Conforme ai requisiti del Regolamento (CE) 853/2004 sulla prevenzione delle parassitosi