



01100 Viterbo
S.S. Cassia nord, km 85
e-mail info@agrifish.com

Tel: +39 0761 270952
+39 0761 270520
fax: +39 0761 274867

PRODOTTO	CALAMARO DEL PACIFICO PULITO CONGELATO
NOME SCIENTIFICO	<i>Uroteuthis chinensis</i>
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	CALAMARI INTERI PULITI
PEZZATURA	U/5, U/10,11/20
INGREDIENTI E ALLERGENI	Calamaro del Pacifico, Sale
ORIGINE	THAILANDIA
	PRODOTTO DELLA PESCA
AREA DI CATTURA	PACIFICO CENTRO-OCCIDENTALE (ZONA FAO N.71)
ATTREZZI DA PESCA	Reti da traino, Reti da circuizione e Reti da sollevamento
PESO IMBALLAGGIO	6 KILOGRAMMI PER BLOCCO
PESO NETTO	1. 4 KILOGRAMMI PER BLOCCO
CONGELAZIONE	IN BLOCCO
PACKAGING	Sostanza sicura e adatta al contatto con gli alimenti per il consumo umano.
ETICHETTA INFORMATIVA	Attaccata
RACCOMANDAZIONI TRASPORTO	-18 gradi
VALORI ORGANOLETTICI(COLORE, ODORE, CONSISTENZA DELLA CARNE)	Colore bianco naturale, nessun odore, carne soda
VALORI NUTRIZIONALI x 100 gr.	Kcal : 393 Kj / 94 Kcal Acidi grassi saturi: 2,5 g Proteine : 10 g Sale : 1,5 g Grassi : 6 g Zucchero : Carboidrati : 0g 0g
NORME MICROBIOLOGICHE	E. COLI : < 3.0 MPN/g SALMONELLA : Non rilevato STAPHYLOCOCCUS AUREUS: 3.0 MPN/g LISTERIA MONOCYTOGENES :3.0 MPN/g VIBRIO CHOLERAEE : Not Detected VIBRIO PARAHAEEMOLITICUS : <0.3 MPN/g
NORME CHIMICHE	CADMIUM : < 0.5 mg/kg
TRACCIABILITA'	TRACCIABILITA' DEL CODICE PRODOTTO ESEMPIO : AABCCCDDEEFF AA : codice fornitore B: Differimento data di produzione e data di ricezione CCC :data di Produzione DD : anno di produzione EE : numero di congelatore FF : serie o lotti di congelamento