DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
Trancio di tonno a Pinne gialle insaporito con sale

IMPIEGO
Ideale per preparare carpacci e farcire pizze

Filetto di tonno a pinne gialle salato e asciugato
INGREDIENTI
TONNO A PINNE GIALLE (PESCE, Thunnus albacares, zona di cattura: vedere etichetta) (96%), sale, aromi naturali, destrosio.

Può contenere tracce di MOLLUSCHI, CROSTACEI, LATTE, SOIA.

Attrezzi di pesca: vedere etichetta

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.,
Via Traversante, 58 Ravadese (PR) Italia.
Bollo CEE: ES 12.17117/MACE

CARATTERISTICA MATERIA PRIMA: Taglio anatomico: filetto

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
COLORE: rosso-bruno scuro
ODORE: marcato di pesce, privo di note affumicate
SAPORE: intenso di pesce, di spiccata sapidità, privo di note affumicate
CONSISTENZA: trancio compatto; fetta discretamente elastica ma con leggera tendenza a sfaldarsi; in bocca risulta piuttosto essiccata

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
Prodotto che per la sua sicurezza microbiologica necessita del mantenimento a temperatura di refrigerazione 0/+4°C.
Per la sua particolare natura non deve essere consumato oltre la data di scadenza impressa sulla confezione.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

CARICA TOTALE BATTERICA (esclusi Batteri lattici)	<1000000 UFC/G
BACILLI	<1000 UFC/G
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	<100 UFC/G
E.COLI	<100 UFC/G
BACILLUS CEREUS	<100 UFC/G
S.AUREUS	<100 UFC/G
LISTERIA	ASSENTE IN 25 G

SALMONELLA	ASSENTE IN 25 G
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	<100 UFC/G
LIEVITI	<100 UFC/G
MUFFE	<100 UFC/G

OGM
Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE
I filetti di tonno vengono decongelati, rifilati e sottoposti ad un processo di salatura ed essiccamento in celle a temperatura e umidità controllata fino al raggiungimento dei parametri chimico-fisici prefissati. Questa lavorazione riduce l'attività dei microrganismi e garantisce la durata del prodotto mantenendo un sapore delicato e naturale.
Il prodotto viene poi confezionato sottovuoto e mantenuto a temperatura di refrigerazione.

DATI PRODOTTO

Confezione: confezione sottovuoto
Peso netto: variabile (1.000-1.300 g)
Formato di vendita: cartone 3 pezzi
Peso lordo confezione: 1,165 kg
Peso lordo collo: 0,250 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Data di scadenza: 60 Giorni
Conservazione prodotto chiuso: a temperat. di refrigerazione
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione
Durata del prodotto aperto: consumare entro 48 ore
Conservaz.durante il trasporto: temperat. refrigerazione(0-4°)

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: busta plastica sottovuoto
Lunghezza: 350,0 mm
Larghezza: 200,0 mm
Peso imballo: 15,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 373,0 mm
Larghezza imballo secondario: 240,0 mm
Altezza imballo secondario: 125,0 mm
Dimensione colli in mm: 373*240*125
Peso imballo secondario: 250,00 g

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120
Colli per strato: 10
Strati per pallet: 12
Colli per pallet: 120

Formato standard inglese 100X120
Colli per strato: 12
Strati per pallet: 13
Colli per pallet: 156

Container pallet 112X112
Colli per strato: 12
Strati per pallet: 13
Colli per pallet: 156

CODICI EAN
EAN13: 2295015
ITF14: 08004980220344

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 668 kJ
Energia: 158 kcal
Grassi: 3,5 g
di cui: acidi grassi saturi: 1,3 g
Carboidrati: 0,5 g
di cui zuccheri: 0,5 g
Proteine: 31,0 g
Sale: 4,20 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No
Pesce: Presente

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: No
Adatto a vegani: No
Adatto a celiaci: Si
Contiene Alcool: No
Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

NaCl: 2,00 - 5,00