

Codice:

803201

Descrizione:

HALIBUT 100/200GROE.S/P FIL"FAO27"SG.SUR

REINHARDTIUS HIPPOGLOSSOIDES IQF



DENOMINAZIONE DI VENDITA	HALIBUT 100/200GROE.S/P FIL"FAO27"SG.SUR
ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO	Reinhardtius hippoglossoides
PROVENIENZA MATERIA PRIMA	Oceano Atlantico nord-orientale, a nord delle Azzorre, con reti da traino. FAO 27
INGREDIENTI	Halibut, sale, regolatore di acidità (E330-E331)
ALLERGENI	Pesce
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Aerobi mesofili: 1 x 10 ⁶ ufc/g E.coli: 10 ufc/g S.Aureus: 100 ufc/g Salmonella: assente Listeria M: assente
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore esterno: bianco Colore interno: bianco Struttura: tipico Sapore: tipico Odore: tipico Presentazione: solido, congelato, filetto
VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Valori medi per 100 g di prodotto: Energia: 757,3 kJ / 182,5 kcal Grassi: 14,6 g di cui saturi: 3,1 g Carboidrati: < 0,5 g di cui zuccheri: < 0,5 g Proteine: 12,77 g Sale: 0,745 g
OGM	Assenza di OGM
GLASSATURA	n.a.
MODALITÀ DI UTILIZZO	Consumare previa cottura Scongelare nel ripiano più basso del frigorifero per circa 12 ore e consumare entro 24 ore.

MODALITÀ DI UTILIZZO	Non ricongelare il prodotto una volta scongelato
CONSERVAZIONE	-18°C
TMC (DURABILITÀ)	24 mesi dopo la data del 1° congelamento, nella sua confezione originale a una temperatura -18°C
IMBALLO PRIMARIO	Sacchetto HDPE
IMBALLO SECONDARIO	Cartone
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	100/200 g
PESO LORDO PALLET	540 kg circa
CONTENUTO PER CARTONE	5 kg
CARTONI PER PALLET	n. 108 cartoni
DIMENSIONE DEL CARTONE	Lunghezza: 398 mm Larghezza: 265 mm Altezza: 141 mm
AUTORIZZAZIONE SANITARIA	PT R0139 01 P CE
DATA REVISIONE FORNITORE	12/12/2023
DATA CONFERMA SCHEDA	12/12/2023