

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 |