

	<p>PAGRO INDOPACIFICO (<i>Pagrus auratus</i>)</p> <p>Crudo- congelato</p>	<p>Cod. Art. NOR0047</p>
		<p>Data ultimo aggiornamento 20/10/20</p>

DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Golden Sea Bream head-on round (NZ Snapper)-5801054

Pagro rosa indopacifico intero, crudo.

Pezzzatura: Pezzatura: **4** (4 pezzi Su 10Kg)

Pescato in: Oceano Pacifico Sud-Occidentale (Zona Fao N°81)

Origine: Nuova Zelanda

Attrezzo da pesca: Reti da traino

- INGREDIENTI / ALFA 3**

Pagro Indopacifico (*pagrus auratus*) / GSU

- INFORMATIVA ALLERGENI**

CONTIENE: PESCE

I pesci rientrano nell'elenco degli allergeni presente nella vigente normativa specifica, pertanto deve essere escluso l'utilizzo dei prodotti da parte di soggetti con esigenze dietetiche particolari (intolleranze / allergie).

- TERMINE MINIMO E MODALITA' DI CONSERVAZIONE**

Nel congelatore:	Conservare a – 18°C
**** o *** (-18°C)	Vedere la data indicata in etichetta
** (-12°C)	1 mese
* (-6°C)	1 settimana

Nello scomparto del ghiaccio 3 giorni

Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato. Deve essere conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore, previa cottura.

TMC a -18°C 24 mesi dalla data di congelazione

- TEMPERATURA DI TRASPORTO**

La temperatura durante il trasporto non deve essere superiore a –18°C.
Sono ammessi piccole variazioni di +3°C durante la fase di carico e scarico.

- CONFEZIONE ED IMBALLO**

sciolto in scatole di cartone, protetto da foglio di plastica

Imballo secondario cartone	LxWxH:	610x395x90
1. Peso Netto:		10 Kg
2. Peso variabile		indicato in etichetta

Peso della plastica 35 g

- CARATTERISTICHE CHIMICHE**

Metalli pesanti, istamina, TVN: entro i valori guida, o di legge*, previsti per un prodotto di buona qualità.
(*Reg. CE 1881/2006, Reg. CE 2073/2005, Reg. CE 2074/2005)

	<p>PAGRO INDOPACIFICO (<i>Pagrus auratus</i>)</p> <p>Crudo- congelato</p>	<p>Cod. Art. NOR0047</p>
		<p>Data ultimo aggiornamento 20/10/20</p>

• **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Valori medi alla consegna)**

Carica mesofila totale	ufc/g	max. 500.000
Coliformi totali	ufc/g	max. 500
<i>Escherichia coli</i>	ufc/g	max. 10
Stafilococchi coag. pos.	ufc/g	inf. 10
Salmonella spp.	in 25 g	assente
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

• **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E FISICHE**

Colore:	proprio e brillante.
Odore:	proprio.
Consistenza:	soda.

• **CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di parte edibile)**

Energia	Kj/Kcal	382/92
Grassi	g	1,6
di cui: saturi	g	0,4
Carboidrati	g	0,3
di cui: zuccheri	g	0,3
Proteine	g	19
Sale	g	0,25

Fonte: fornitore