

	PAGRO INDOPACIFICO (Pagrus auratus) Crudo- congelato	Cod. Art. NOR0048 NOR0004
		Data ultimo 10/06/22

DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Golden Sea Bream head-on round (NZ Snapper)-5801055

Pagro rosa indopacifico intero, crudo.

Pezzatura: Pezzatura: **5** (5 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:	635x350x125
1. Peso Netto:		10 Kg
2. Peso variabile		indicato in etichetta

Peso della plastica 40 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)

	PAGRO INDOPACIFICO (Pagrus auratus) Crudo- congelato	Cod. Art. NOR0048 NOR0004
		Data ultimo 10/06/22

• **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	460/110
Grassi	g	3,2
di cui: saturi	g	0
Carboidrati	g	0,3
di cui: zuccheri	g	0,3
Proteine	g	20,1
Sale	g	0,078
Fonte: fornitore		