

CODICE
139360TONNO A PINNE GIALLE TRANCE
250/400g SFUSO 7kg-BRASMAR

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

MARCHIO	BRASMAR
NOME SCIENTIFICO	YFT - <i>Thunnus albacares</i>
* ORIGINE	
* ZONA DI CATTURA	47 - Atlantico Sudest
* ATTREZZI DA PESCA	09 - Ami e palangari
PESZZATURA	250,00 / 400,00 G
METODO DI PRODUZIONE	01 - Pescato in Mare
GLASSATURA	20,00 % Contiene 0,80 kg di peso netto sgocciolato per 1 kg di peso netto.
CERTIFICAZIONE	--
STATO FISICO	Prodotto Surgelato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (PER 100 G)

Energia	523 kJ
Energia	124 kcal
Grassi	3,1 g
di cui - acidi grassi saturi	1,1 g
Carboidrati	< 0.5 g
di cui - zuccheri	< 0.5 g
Fibre	< 0.5 g
Proteine	24 g
Sale	0,10 g

ACCUSE

N/A

ALLERGENI

Contiene PESCE

Può contenere tracce di altri PESCI, MOLLUSCHI e CROSTACEI

FOTOGRAFIA



PRESENTAZIONE

Prodotto sfuso, protetto da film plastico e imballato in scatola di cartone.

INGREDIENTI

IMBALLAGGIO

IMBALLAGGIO		
Unità	0	
	unità	Cartone
Dimensioni (CxLxA)	0,0 x0,0 x0,0	395,0 x260,0 x152,0
Quantità	0,000 KG	7,000 KG
Peso al netto della	0,000 KG	5,600 KG
Tara	0,000 KG	0,260 KG
Codice a barre (EAN 13)	5606669232209	
Codice a barre (GTIN)	95606669232202	

PALLETIZZAZIONE

Nr. Cartone Fila	9
Nr. Fila	13
Nr. Cartone Pallet	117
Unità Pallet	0
Altezza Pallet	214
Peso Approssimativo	819,000
Dimensioni Pallet	120 x80 x214

Protezione Esterna

Pallet avvolto con film estensibile.

CODICE
139360

TONNO A PINNE GIALLE TRANCE
250/400g SFUSO 7kg-BRASMAR

SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE

MICROORGANISMI	MASSIMO CONSENTITO
Microorganismi a 30°C	10 ⁶ UFC/g
Salmonella	Assente/25g
Conteggio delle Enterobactérias	1E02 UFC/g

SPECIFICHE FISICO-CHIMICHE

PARAMETRI	TOLLERANZA
Piombo	0.3 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg
Mercurio	1 mg/kg
Somma di diossine (PCDD/F-TEQ-OMS)	3,5 pg/g
Somma di diossine e pcb sotto forma di diossina (PCDD/F- PCBTEQ-OMS)	6.5 pg/g
Somma di PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 e PCB 180 (ICES-6)	75 ng/g
Melamina	2,5 mg/kg
Istamina n=9	200 mg/kg

SPECIFICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto esteriore	Caratteristica della specie
Colore	Caratteristica della specie
Sapore	Caratteristica della specie
Odore	Caratteristica della specie
Struttura	Caratteristica della specie

TRANSPORTO

Conservare a -18°C, +/- 3°

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare a -18°C

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Da consumarsi preferibilmente entro il 18 mesi.

DESTINAZIONE D'USO

Idoneo alla cosumazione da parte di tutta la popolazione in generale, incluse persone sensibili come anziani, bambini, donne incinte e malati (a eccezione di persone allergiche o intolleranti a un determinato ingrediente presente)

ISTRUZIONI PER L'USO

Deve essere cotto prima di essere consumato. Per garantire le caratteristiche del prodotto, attenersi ad un corretto scongelamento. Togliere il prodotto dalla confezione e collocarlo in un setaccio/scolapasta. Scongellare nel frigorifero evitando che l'acqua di scongelamento entri in contatto diretto con il prodotto stesso.

LEGISLAZIONE

Conformi alla legislazione europea in vigore.

INFORMAZIONE SUPPLEMENTARE

La conformità del prodotto è assicurata in base al sistema di sicurezza alimentare attuato.

* Le informazioni relative: l'origine; la zona di cattura e la subzona di cattura (applicabile alle zone di cattura FAO 27 e FAO 37) e il metodo di pesca possono variare da un lotto all'altro.

INFORMAZIONI DI ETICHETTATURA

Contiene lische
Una volta scongelato il prodotto, non ricongelare.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE