

	CENTRO/FILONE DI PESCE SPADA s/pelle “XIPHIAS GLADIUS ” CRUDO-CONGELATO	Cod. Art. BRA0022
		Data ultimo aggiornamento 30/04/20

• **DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO-244002**

Filoni di pesce spada, parte centrale.

Congelati, privati della pelle, senza osso e confezionati sotto vuoto/igienizzati.

Glassatura: 0%

Zone di pesca: Oceano Atlantico sud-Orientale - ZONA FAO n. 47
Proviene da diverse aree di cattura

Origine: Portogallo

Attrezzo da pesca: reti da imbrocco e reti analoghe/ ami e palangari

• **INGREDIENTI / ALFA 3**

100% Pesce spada (*Xiphias gladius*) / SWO

• **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 18/24 mesi dalla data di congelazione

• **MODALITA' 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 – PESO NETTO**

Il prodotto è congelato IVP e avvolto singolarmente da film estensibile ed imballato in scatola di cartone.

Peso variabile circa 12 Kg.

– indicazione in etichetta

• **CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE (valori medi per 100 g di parte edibile)**

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)

	CENTRO/FILONE DI PESCE SPADA s/pelle “XIPHIAS GLADIUS ” CRUDO-CONGELATO	Cod. Art. BRA0022
		Data ultimo aggiornamento 30/04/20

• **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (valori medi)**

Carica mesofila totale	ufc/g	max.	1.000.000
Coliformi totali	ufc/g	max.	1.000
<i>Escherichia coli</i>	ufc/g	max.	50
Stafilococchi coag. Pos.	ufc/g	inf.	100
Salmonella spp.	in 25 g		assente
Listeria monocytogenes	in 25 g		assente

• **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Aspetto:	filoni senza pelle
Colore:	caratteristico
Odore:	caratteristico
Consistenza:	soda

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

Energia	Kj /Kcal	363/87
Grassi	g	1,57
di cui: saturi	g	0,32
Carboidrati	g	1,0
di cui: zuccheri	g	0
Proteine	g	19,40
Sale	g	0,24