

	CENTRO/FILONE DI PESCE SPADA s/pelle	Cod. Art. WOF0095 WOF0106
	“XIPHIAS GLADIUS ” CRUDO - CONGELATO	Data ultimo aggiornamento 05/04/22

• **DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO-002133**

Filoni di pesce parte centrale.

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

Glassatura:	a protezione	%	
Zone di pesca:	Pacifico Sud-Orientale		ZONA FAO 87
	Atlantico Nord-Occidentale		ZONA FAO 21
	Atlantico Nord-Orientale		ZONA FAO 27 – sottozona X - Azzorre
	Indiano Occidentale		ZONA FAO 51

Origine:

Attrezzo da pesca: 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 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 – PESO NETTO**

Il prodotto è congelato IVP e avvolto singolarmente da film plastico (sottovuoto) ed imballato in scatola di cartone.

Imballo primario:	sacchetto di plastica
Peso netto singolo pezzo:	circa 2-4 kg
Imballo secondario:	cartone 580x285x150
Peso variabile – indicazione in etichetta–	circa 9-12,00 Kg.

	<p align="center">CENTRO/FILONE DI PESCE SPADA s/pelle</p> <p align="center">“XIPHIAS GLADIUS ”</p> <p align="center">CRUDO - CONGELATO</p>	<p>Cod. Art. WOF0095 WOF0106</p>
		<p>Data ultimo aggiornamento</p> <p align="center">05/04/22</p>

• **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)

• **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (valori medi)**

Carica mesofila totale	ufc/g	max.	<10 ⁶
Coliformi totali	ufc/g	max.	<10 ³
<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	488/116
Grassi	g	4
di cui: saturi	g	1,1
Carboidrati	g	<1
di cui: zuccheri	g	0
Proteine	g	19,80
Sale	g	0,22

Fonte: fornitore