


	<p style="text-align: center;">CENTRO DI SMERIGLIO SENZA PELLE “ISURUS OXYRINCHUS ”</p> <p style="text-align: center;">CRUDO- CONGELATO</p>	<p>Cod. art. BRA0042</p>
		<p>Data ultimo 10/02/21</p>

• **DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO-227210**

Filone di smeriglio senza pelle, parte centrale, congelato a bordo dei pescherecci, lavorato a terra.

Peso Pieno, igienizzato.

Pezzatura: G
 Glassatura: 0%
 Zone di pesca : Oceano Pacifico Sud-Orientale FAO 87
 Origine: Portogallo
Attrezzo da pesca: Ami e palangari

• **INGREDIENTI / ALFA 3**

Smeriglio (*isurus oxyrinchus*) / SMA

• **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 – indicazione in etichetta

• **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**

Confezionati singolarmente, avvolto in pellicola protettiva – contenuto in scatola di cartone
 Cartone (CxLxA): 48x29,7x21,8 cm

Peso variabile. Indicazione in etichetta.
 Circa 12 Kg

	<p style="text-align: center;">CENTRO DI SMERIGLIO SENZA PELLE “ISURUS OXYRINCHUS ”</p> <p style="text-align: center;">CRUDO- CONGELATO</p>	<p>Cod. art. BRA0042</p>
		<p>Data ultimo 10/02/21</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)**

Microorganismi a 30°C	<=1x10E6UFC/g
Escherichiacoli	<=1x10E2UFC/g
Salmonella spp -	Assente/25g
Vibrio spp -	Assente/25g

• **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Aspetto: parte centrale senza coda e testa
Colore: caratteristico
Odore: proprio

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

Energia	Kj /Kcal	465/110
Grassi	g	0,6
di cui: saturi	g	0,2
Carboidrati	g	< 0,5
di cui: zuccheri	g	< 0,5
Proteine	g	26
Sale	g	0,26

Fonte: fornitore