

	<p style="text-align: center;">CENTRO/FILONE DI SMERIGLIO SENZA PELLE</p> <p style="text-align: center;">“ISURUS OXYRINCHUS ”</p> <p style="text-align: center;">CRUDO- CONGELATO</p>	<p>Cod. art. BRA0113</p>
		<p>Data ultimo 10/06/22</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
	Oceano Atlantico Centro-Orientale	FAO	34

Proviene da zone di cattura diverse

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

**** ◦ *** (-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 10/12 Kg

	<p style="text-align: center;">CENTRO/FILONE DI SMERIGLIO SENZA PELLE</p> <p style="text-align: center;">“ISURUS OXYRINCHUS ”</p> <p style="text-align: center;">CRUDO- CONGELATO</p>	<p>Cod. art. BRA0113</p>
		<p>Data ultimo 10/06/22</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)**

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