

# ANELLI DI CALAMARI FRITTI IN VASSOIO ATM SURGELATI



## Identità e origine

|                            |                                                                                                                        |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lavorazione:               | Pulizia e taglio dei calamari, panatura con le code di mazzancolla, frittura, confezionamento e congelamento Calamari: |
| Nome commerciale:          | Calamaro                                                                                                               |
| Nome scientifico:          | Loligo vulgaris                                                                                                        |
| Lavorazione:               | Pulizia e taglio                                                                                                       |
| Origine:                   | FAO 27.7.d – 27.7e – 27.4.c                                                                                            |
| Metodo di cattura/produz.: | Reti da traino                                                                                                         |
| Paese di lavorazione:      | Italia                                                                                                                 |
| Paese di confezionamento:  | Italia                                                                                                                 |

## Composizione e allergeni

|              |                                                                                                          |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OGM:         | Assenti                                                                                                  |
| Ingredienti: | Calamari 75%, farina di riso, olio di semi di girasole, sale. regolatore di acidità: E330 acido citrico. |
| Allergeni:   | <b>MOLLUSCHI tracce di PESCE e CROSTACEI</b>                                                             |

## Caratteristiche del prodotto

|                                  |                                                                                    |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Caratteristiche organolettiche:  | Assenza di sapori ed odori sgradevoli o pungenti, sapori conformi agli ingredienti |
| Caratteristiche microbiologiche: | Listeria monocytogenes: Assente                                                    |
| Salmonella spp:                  | Assente                                                                            |
| Escherichia coli                 | Assente                                                                            |

## Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

|                          |      |
|--------------------------|------|
| energia kcal             | 204  |
| energia kj               | 853  |
| grassi g                 | 11,1 |
| di cui ac. grassi saturi | 1,3  |
| carboidrati g            | 13,4 |
| di cui zuccheri g        | 0,0  |
| fibra g                  | 0,1  |
| proteine g               | 12,6 |
| sale g                   | 1,16 |

## Uso, conservazione e confezionamento

|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Istruzioni per l'uso:</b>      | Conservare a -18°C - Da consumarsi previa cottura. Una volta aperta la confezione consumare entro 24 ore. Una volta scongelato non ricongelare. Non usare il forno microonde per scongelare o scaldare il prodotto, diventerebbe gommoso. Se si usa la friggitrice ad aria impostare a 220°C per 5 minuti sul prodotto congelato. Se si usa il forno ventilato, mettere il prodotto ancora surgelato e ben distribuito in una teglia da forno. Preriscaldare il forno a 220°C scaldare per circa 5 minuti fino a quando il colore inizia ad imbrunire. |
| <b>Confezionamento:</b>           | Vaschette PP colore nero                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Peso vaschetta:</b>            | 200 g peso fisso                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Dimensioni est. vaschetta:</b> | 230 X 150 X 50 mm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Imballaggio secondario:</b>    | cartone 250 X 20 X 160 mm contenente 8 vaschette cadauno (2,4 kg cadauno)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Pallet:</b>                    | Euro pallet a perdere in legno con 120 Master, altezza 160 cm, 840 vaschette e 252 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Shelf life:</b>                | 180 giorni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Codice articolo:</b>           | M079                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

## Identità e origine

|                         |               |
|-------------------------|---------------|
| <b>Codice GTIN/EAN:</b> | 8056157023302 |
|-------------------------|---------------|

## Uso, conservazione e confezionamento

|                                     |                                     |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Condizioni di conservazione:</b> | in regime di refrigerazione a -18°C |
| <b>Modalità di trasporto:</b>       | Trasporto refrigerato a -18°C       |

## Produzione e distribuzione

|                                      |                                                                                     |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Prodotto e distribuito da:</b>    | NORDFISH SRL Via Gaudenzio Fantoli 28/11 20138 MILANO C.F. e P.IVA 02802820304      |
| <b>Stabilimento autorizzato Nro.</b> |  |