

ANELLI DI CALAMARI CONGELATI



Identità e origine

Lavorazione:	Pulizia e taglio dei calamari e congelamento
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, regolatore di acidità: E330 acido citrico.
Allergeni:	MOLLUSCHI tracce di PESCE e CROSTACEI

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	92
energia kj	385
grassi g	1,4
di cui ac. grassi saturi	0,4
carboidrati g	3,8
di cui zuccheri g	0,0
fibre g	0,0
proteine g	15,6
sale g	0,11

Uso, conservazione e confezionamento

Istruzioni per l'uso:	Conservare a -18°C. Da consumarsi previa cottura. Una volta aperta la confezione consumare entro 24 ore. Una volta scongelato non ricongelare.
Confezionamento:	BUSTA PA-PE SOTTOVUOTO.
Peso netto:	2.500 g
Imballaggio secondario:	cartone 400x300x200 mm contenente 4 buste cadauno Per un totale di 10kg
Pallet:	Euro pallet a perdere in legno con 64 cartoni per pallet, 8 per strato, peso 640kg, per un totale di 256 buste.
Smaltimento:	Busta in PA-PE cod 07. Smaltimento PLASTICA. Raccolta differenziata, verifica le disposizioni del tuo comune.
Shelf life:	365 giorni
Codice articolo:	G106
Codice GTIN/EAN:	8056157023777
Condizioni di conservazione:	in regime di refrigerazione a -18°C
Condizioni di trasporto:	in regime di refrigerazione a -18°C

Produzione e distribuzione

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