

CALAMARI PRECOTTI IN VASSOIO ATM



Identità e origine

Nome commerciale:	Calamaro del Paci
Nome scientifico:	Loligo vulgaris
Lavorazione:	Calamari precotti in vaschetta ATM
Origine:	Danimarca (FAO 27.3.a)
Metodo di cattura/prodüz.:	Reti da traino
Paese di lavorazione:	Italia
Paese di confezionamento:	Italia

Composizione e allergeni

Ingredienti:	Calamari
Allergeni:	Molluschi
OGM:	Assenti

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	1,38
di cui ac. grassi saturi	0,358
carboidrati g	3,08
di cui zuccheri g	0
fibre g	0
proteine g	15,58
sale g	0,11

Uso, conservazione e confezionamento

Istruzioni per l'uso:	Conservare a 0-4°C. Da consumarsi previa cottura. Una volta aperta la confezione consumare entro 24 ore. Non congelare.
Confezionamento:	Vaschette PP colore nero
Peso vaschetta:	320 g peso fisso
Dimensioni est. vaschetta:	230 X 150 X 25 mm
Imballaggio secondario:	cartone 250 X 20 X 160 mm contenente 7 vaschette cadauno (1,4 kg cadauno)
Pallet:	Euro pallet a perdere in legno con 120 Master, altezza 160 cm, 840 vaschette e 168 kg
Shelf life:	6 giorni
Codice articolo:	M004

Identità e origine

Codice GTIN/EAN:	8056157022374
-------------------------	---------------

Uso, conservazione e confezionamento

Condizioni di conservazione:	in regime di refrigerazione a 0-4°C
Modalità di trasporto:	Trasporto refrigerato a 0-4°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.	