

GAMBERO ARGENTINO DECONGELATO IN VASCHETTA ATM – 4 PEZZI GAMBERO ARGENTINO



Identità e origine

Nome commerciale:	Gambero argentino
Nome scientifico:	Pleoticus muelleri
Lavorazione:	Gambero argentino decongelato
Origine:	Argentina
Metodo di cattura/prodüz.:	Pescato reti da traino
Zona di cattura:	FAO 41 (Oceano Atlantico Sud-occidentale)
Paese di lavorazione:	Italia
Paese di confezionamento:	Italia

Composizione e allergeni

OGM:	Assenti
Ingredienti:	Gambero argentino decongelato, antiossidante: metabisolfito di sodio E223
Allergeni:	CROSTACEI, SOLFITI

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	96
energia kj	405
grassi g	0,45
di cui ac. grassi saturi	0,0
carboidrati g	0,0
di cui zuccheri g	0,0
fibre g	0,0
proteine g	21,0
sale g	1,00

Uso, conservazione e confezionamento

Istruzioni per l'uso:	CONSERVARE A 0-4°C. APERTA LA CONFEZIONE, CONSUMARE ENTRO 24 ORE PREVIA COTTURA. NON RICONGELARE. CONTIENE CARAPACI.
Confezionamento:	Vaschette e film in PP nero.
Peso netto vaschetta:	220 g
Dimensioni est. vaschetta:	230 X 145 X 30 mm
Imballaggio secondario:	Cartone 400 X 600 X 150 mm, 24 vaschette, peso 5,28 kg,
Pallet:	Euro pallet a perdere in legno con 40 Master, altezza 165 cm, 960 vaschette e 211,2 kg
Smaltimento:	Vaschetta e film in PP 05. Raccolta differenziata PLASTICA Verifica le disposizioni del tuo comune.
Shelf life:	4 giorni
Codice articolo:	M003
Codice GTIN/EAN:	8056157022350
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.	