

VONGOLE VERACI PRECOTTE IN VASSOIO ATM



Identità e origine

Nome commerciale:	Vongola verace
Nome scientifico:	Ruditapes philippinarum
Lavorazione:	Vongole veraci precotte e confezionate in vassoio sottovuoto skin
Origine:	Italia
Metodo di cattura/produz.:	Acquacoltura
Paese di lavorazione:	Italia
Paese di confezionamento:	Italia
Tipo di allevamento.:	Estensivo in mare
Tipo di mangime:	

Composizione e allergeni

Ingredienti:	Vongole veraci
Allergeni:	MOLLUSCHI
OGM:	Assenti
Ingredienti:	Vongola verace

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	86
energia kj	360
grassi g	0,96
di cui ac. grassi saturi	0,19
carboidrati g	3,57
di cui zuccheri g	0
fibre g	0
proteine g	14,67
sale g	1,5

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.
Confezionamento:	Vassoio PP nero
Peso vaschetta:	400 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 (2,8 kg cadauno)
Pallet:	Euro pallet a perdere in legno con 120 Master, altezza 160 cm, 840 vaschette e 336 kg
Codice articolo:	M026
Codice GTIN/EAN:	8056157022305
Shelf life:	6 giorni
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.	