

BRANZINO HOSOMAKI IN VASCHETTA ATM



Identità e origine

Nome commerciale:	BRANZINO
Nome scientifico:	Dicentrarchus labrax
Lavorazione:	Hosomaki di branzino, senza pelle e confezionato in atmosfera protettiva. La materia prima è fresca, mai congelata, ed è controllata mediante la procedura n. prot. 181355 approvata il 10/12/18 dall'ATS di Milano con utilizzo di attrezzature brevettate NORDFISH per evitare la presenza del parassita Anisakis.
Origine:	Grecia
Metodo di cattura/prodüz.:	Acquacoltura
Paese di lavorazione:	Italia
Paese di confezionamento:	Italia
Tipo di allevamento.:	Estensivo in mare in aree in cui l'anisakis non è presente
Tipo di mangime:	Artificiale estruso specifico OGM free, fino dalla fase larvale. Nessun utilizzo di alimenti freschi potenzialmente contaminati da anisakis

Composizione e allergeni

Ingredienti:	RISO COTTO, BRANZINO 27% dICENTRARCHUS LABRAX (BSS FIS FRE PRODOTTO DI ACQUACOLTURA GRECA, Procedura approvata ATS Milano 181355 del 10/12/2018, Idoneo al consumo crudo in quanto conforme al Reg. CE 1276/2011, Art 3 comma d, lettera d) ii), ACETO DI RISO, ALGA NORI, ZUCCHERO, TREALOSIO, SALE.
Allergeni:	PESCE, tracce di SESAMO
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	157
energia kj	663
grassi g	1,49
di cui ac. grassi saturi	0,3
carboidrati g	27,6
di cui zuccheri g	3,8
fibra g	0,3
proteine g	8,1
sale g	0,94

Uso, conservazione e confezionamento

Istruzioni per l'uso:	CONSERVARE A 0-4°C - DA CONSUMARSI ANCHE CRUDO, NON SERVE ABBATTERE PRIMA DEL CONSUMO Procedura approvata ATS Milano 181355 del 10/12/2018 - IDONEO AL CONSUMO CRUDO IN QUANTO CONFORME AL REG. CE 1276/2011 Allegato III, sezione VIII, Capitolo III, parte D, punto 3, lettera d) ii . Potrebbe contenere spine.
Confezionamento:	Vaschetta in 07 PET-PE nera.
Peso vaschetta:	120 g
Dimensioni est. vaschetta:	135 X 85 X 25 mm
Imballaggio secondario:	cofanetto in cartone 236 X 150 X 95 mm contenente 12 vaschette cadauno (1,2 kg cadauno) Master in cartone 400 X 600 X 200 mm, peso 14,4 kg, contenenti 12 cofanetti per un totale di 144 vaschette
Pallet:	Euro pallet a perdere in legno con 36 Master, altezza 200 cm , 480 cofanetti 5.184, vaschette e 518,4 kg
Smaltimento:	Vaschetta e film in 07 PET-PE. Raccolta differenziata nella PLASTICA. Verifica le disposizioni del tuo comune.
Shelf life:	5 giorni
Codice articolo:	M181
Codice GTIN/EAN:	8056157020240
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.	