

HOSOMAKI DI SALMONE (24pz) E BRANZINO (16pz) IN ATM SURGELATI



Identità e origine

Lavorazione:	Cottura e condimento del riso. Filettatura e taglio in fettine del pesce. Formazione degli hosomaki con assemblaggio con il pesce. Confezionamento in ATM e surgelamento. SALMONE
Nome commerciale:	Salmone
Nome scientifico:	Salmo salar
Origine:	Norvegia
Metodo di cattura/produz.:	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

OGM:	Assenti BRANZINO
-------------	------------------

Identità e origine

Nome commerciale:	Branzino
Nome scientifico:	Dicentrarchus labrax
Origine:	Grecia
Metodo di cattura/produz.:	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

OGM:	Assenti
Ingredienti:	RISO COTTO, SALMONE 16,4%, BRANZINO 10,9 %, ACETO DI RISO, ALGHE, ZUCCHERO, TREALOSIO, SALE, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE
Allergeni:	PESCE e tracce di SESAMO

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	163
energia kj	688
grassi g	2,3
di cui ac. grassi saturi	0,4
carboidrati g	27,5
di cui zuccheri g	3,7
fibre g	0,3
proteine g	7,9
sale g	0,92

Uso, conservazione e confezionamento

Istruzioni per l'uso:	CONSERVARE A -18°C - NON SERVE ABBATTERE PRIMA DEL CONSUMO. BONIFICATO SECONDO IL REG. CEE 1276/11 POTREBBE CONTENERE SPINE. NON RICONGELARE.
Confezionamento:	Vaschette PET colore nero.
Peso vaschetta:	500 g
Dimensioni est. vaschetta:	252 X 183 X 42 mm
Imballaggio secondario:	Master in cartone 600 X 400 X 200 mm, con 16 vaschette/cartone peso 8 kg
Pallet:	Euro pallet a perdere in legno con 36 Master, altezza 160 cm, 576 vaschette e 288 kg
Smaltimento:	Vaschetta e film in 07 PET-PE. Raccolta differenziata PLASTICA
Shelf life:	365 giorni
Codice articolo:	M094
Codice GTIN/EAN:	8056157023395
Condizioni di conservazione:	in regime di refrigerazione a -18°C
Modalità di trasporto:	Trasporto refrigerato 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.	