

NIGIRI DI SALMONE (12pz) E BRANZINO (10pz) IN ATM



Identità e origine

Lavorazione:	Cottura e condimento del riso. Filettatura e taglio in fettine del pesce. Formazione dei nigiri ed assemblaggio con il pesce. Confezionamento in ATM. SALMONE
Nome commerciale:	Salmone
Nome scientifico:	Salmo salar
Lavorazione:	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:	Norvegia
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

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

Identità e origine

Nome commerciale:	Branzino
Nome scientifico:	Dicentrarchus labrax
Lavorazione:	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

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

Ingredienti:	RISO COTTO (RISO, ACETO DI RISO, ZUCCHERO, TREALOSIO, SALE), SALMONE 21%, BRANZINO 18%, 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	3,2
di cui ac. grassi saturi	0,5
carboidrati g	23,3
di cui zuccheri g	3,3
fibra g	0,3
proteine g	10,15
sale g	0,81

Uso, conservazione e confezionamento

Istruzioni per l'uso:	CONSERVARE A 0-4°C - NON SERVE ABBATTERE PRIMA DEL CONSUMO. Procedura approvata ATS Milano 181355 del 10/12/2018 - IDONEO AL CONSUMO CRUDO CONFORME AL REG. CE1276/2011 Allegato III, sezione VIII, Capitolo III, parte D, punto 3, lettera d) ii. POTREBBE CONTENERE SPINE. SI PUO' CONGELARE.
Confezionamento:	Vaschette PP colore nero.
Peso vaschetta:	615 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 9,84kg
Pallet:	Euro pallet a perdere in legno con 36 Master, altezza 160 cm, 576 vaschette e 354,24 kg
Smaltimento:	Vaschetta e film in PET. Raccolta differenziata PLASTICA
Shelf life:	5 giorni
Codice articolo:	M075
Codice GTIN/EAN:	8056157021094
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.	