

URAMAKI DI SALMONE (12pz) E BRANZINO (8pz) IN ATM



Identità e origine

Lavorazione:	Cottura e condimento del riso. Filettatura e taglio in fettine del pesce. Taglio dell'avocado e preparazione della salsa di formaggio. Formazione degli uramaki con 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 CONDITO (RISO, ACETO DI RISO, ZUCCHERO, TREALOSIO, SALE), SALMONE 9%, AVOCADO, BRANZINO 6%, MOUSSE DI PARMIGIANO REGGIANO [PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. (LATTE, SALE, CAGLIO), RICOTTA (SIERO DI LATTE, SALE, CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO) ACQUA, SALE DI FUSIONE: CITRATO DI SODIO)], ALGA NORI, SEMI DI SESAMO TOSTATI, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE.
Allergeni:	PESCE, DERIVATI DEL LATTE, 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	184
energia kj	777
grassi g	5,2
di cui ac. grassi saturi	1,7
carboidrati g	27,6
di cui zuccheri g	3,6
fibre g	0,8
proteine g	6,4
sale g	0,90

Uso, conservazione e confezionamento

Istruzioni per l'uso:	CONSERVARE A 0-4°C - NON SERVIRE 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:	485 g
Dimensioni est. vaschetta:	252 X 183 X 42 mm
Imballaggio secondario:	Master in cartone 360 X 265 X 215 mm, con 10 vaschette/cartone peso 4,85 kg
Pallet:	Euro pallet a perdere in legno con 42 Master, altezza 150 cm, 420 vaschette e 203,7 kg
Smaltimento:	Vaschetta e film in PET. Raccolta differenziata PLASTICA

Shelf life:	5 giorni
Codice articolo:	M077
Codice GTIN/EAN:	8056157021100
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.	