

– SALMONE HOSOMAKI IN VASCHETTA ATM



Identità e origine

Nome commerciale:	Salmone
Nome scientifico:	Salmo salar
Lavorazione:	Hosomaki di salmone senza pelle e senza muscolatura rossa, 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:	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

Ingredienti:	Riso cotto, Salmone Salmo salar (SAL FIS FRE PRODOTTO DI ACQUACOLTURA NORVEGESE, 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	201
energia kj	848
grassi g	6
di cui ac. grassi saturi	1,6
carboidrati g	33
di cui zuccheri g	5
fibre g	1
proteine g	5
sale g	0,49
calcio mg	1,21
sodio mg	4,52

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:	100 g
Dimensioni est. vaschetta:	253 X 182 X 70- 80 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:	M238
Codice GTIN/EAN:	8056157020721
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.	