



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev.4 del 02/11/2020

Trancio di Tonno a pinne gialle Affumicato Kg 1,00 – 2,00

Codice prodotto:	TOM03	
Codice EAN:	Confezione:	2279904
	Cartone:	2279904

Descrizione:	Tonno a pinne gialle in Trancio Affumicato
Metodo di produzione Tonno:	Pescato
Attrezzo da pesca:	Reti da circuizione e raccolta.
Ingredienti:	Tonno a pinne gialle (Thunnus albacares), sale, zucchero di canna, fumo di legna pregiata.
Allergeni:	Tonno (pesce)

PACKAGING	Alimento confezionato sottovuoto
-----------	----------------------------------

Imballo	Dimensioni	Lun.	Lar.	Alt.	Peso Netto gr	Pallettizzazione	
Cartone contenente n°6 pz	Confezione	25 cm	20 cm	Varia	Da gr 1000 - 2000	Confezioni/Cartoni	6
	Cartone	33 cm	25 cm	20 cm		Cartoni/Str. X Str/Plt	10x5
	Pallets					Cartoni/Pedana	50

Shelf life e modalità di conservazione	Modalità di utilizzo
Shelf life: 90 giorni dalla data di produzione Modalità di conservazione: in frigorifero tra 0° e +4 °C. Dopo l'apertura consumare entro 4 gg.	Alimento pronto al consumo.

Caratteristiche Chimiche - Batteriologiche		Dichiarazione Nutrizionale 100g		Caratteristiche Organolettiche
Piombo	≤ 0,30 mg/kg*	Energia	Kj857/Kcal 205	Il prodotto si presenta di colore bruno in buste sottovuoto. Il prodotto assume un corposo gusto con un delicato odore di legna (affumicatura) che ne esalta le qualità.
Cadmio	≤ 0,1 mg/kg*	Grassi	10,8 g	
Benzo(a)pirene	≤ 2 µg/kg	Grassi saturi	3,7 g	
		Carboidrati	0,6 g	
		Zuccheri	0,6 g	
Mercurio	≤ 1,0 mg/kg*	Fibre	0 g	
Istamina	≤ 100 mg/kg	Proteine	26,2 g	
Listeria Monocytogenes	Limiti imposti dal Reg.Ce 2073/05 e smi	Sale	2,4 g	

*Calcolato sulla materia prima ("peso fresco" Reg CE 1881/06 e succ. mod. ed integr.)

