



SCHEMA TECNICA PRODOTTO
Rev.3 del 01/06/2020
Trancio di Pesce Spada Affumicato Kg 1,00 – 2,00

Codice prodotto:	SPM03	
Codice EAN:	Confezione:	2277825
	Cartone:	2277825

Descrizione:	Pesce Spada Affumicato in Trancio da Kg 1,00 - 2,00
Metodo di produzione Pesce Spada:	Pescato
Attrezzo di cattura:	Ami e palangari
Ingredienti:	Pesce Spada (<i>Xiphias gladius</i>), sale, zucchero di canna, fumo di legna pregiata.
Allergeni:	Pesce Spada (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	Kj807/Kcal 193	Il prodotto si presenta di colore oro in buste sottovuoto. Il prodotto assume un corposo gusto con un delicato odore di legna (affumicatura) che ne esalta le qualità.
Cadmio	≤ 0,25 mg/kg*	Grassi	10,0 g	
Benzo(a)pirene	≤ 2 µg/kg	Grassi saturi	2,4 g	
		Carboidrati	0,7 g	
Mercurio	≤ 1,0 mg/kg*	Zuccheri	0,7 g	
Listeria Monocytogenes	Limiti imposti dal Reg.Ce 2073/05 e smi	Fibre	0 g	
		Proteine	25,0 g	
		Sale	3,4 g	

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

