SCHEDA TECNICA

CODICE 079531

POLPO 800/1200g VASCH 7kg CIRCA- AMARRAS

PT 1356 PP UE

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

MARCHIO	AMARRAS
NOME SCIENTIFICO	*OCC - Octopus vulgaris*
ORIGINE	
ZONA DI CATTURA	27.9 - Atlantico Nord-Orientale, Acque portoghesi FAO 27.9
ATTREZZI DA PESCA	08 - Nasse e trappole
PESZZATURA	800,00 / 1.200,00 G
METODO DI PRODUZIONE	01 - Pescato in Mare
GLASSATURA	-- Nessuna aggiunta di acqua di glassatura.
CERTIFICAZIONE	Halal
STATO FISICO	PRODOTTO SURGELATO

FOTOGRAFIA



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (PER 100 G)

Energia	151 kJ
Energia	36 kcal
Grassi	<0,5 g
di cui - acidi grassi saturi	<0,1 g
Carboidrati	<0,5 g
di cui - zuccheri	<0,5 g
Proteine	8,1 g
Sale	1,7 g

PRESENTAZIONE

Prodotto confezionato in cuvetta e imballato in scatola di cartone

INGREDIENTI

POLPO, acqua, sale,correttori di acidità (E 332, E 331) e antiossidante (E300).

ACCUSE

Con l'aggiunta di acqua;

ALLERGENI

Contiene MOLLUSCHI;

Può contenere tracce di altri PESCI, MOLLUSCHI e CROSTACEI

IMBALLAGGIO

IMBALLAGGIO

Unità	0	
	unità	**Cartone**
Dimensioni (CxLxA)	0.000x0.000x0.000	400.000x295.000x147.00
Quantità	0,000 KG	7,000 KG
Peso netto (senza glassa)	0,000 KG	7,000 KG
Tara	0,025 KG	0,460 KG
Codice a barre (EAN 13)	2976924000000	
Codice a barre (GTIN)	95606669219067	

PALLETTIZZAZIONE

Nr. Cartone Fila	8
Nr. Fila	13
Nr. Cartone Pallet	104
Unità Pallet	0
Altezza Pallet	207
Peso Approssimativo	728
Dimensioni Pallet	120x80x207

Protezione Esterna

Pallet avvolto com film estensibile.

Copia controllata su Intranet. Se stampata, è una copia non controllata.

brasmar.com
Av. Ferreira de Castro, nº73, Apartado 194,
Guidões 4786-909 Trofa, Portugal
T (+351) 252 490 070 E geral@brasmar.com

Brasmar GROUP

CODICE 079531

POLPO 800/1200g VASCH 7kg CIRCA-AMARRAS

PT 1356 PP UE

SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE

MICROORGANISMI	MASSIMO CONSENTITO
Microorganismi a 30ºC	1E06 UFC/g
Salmonella	Assente/25g
Conteggio delle Enterobactérias	1E02 UFC/g

SPECIFICHE FISICO-CHIMICHE

PARAMETRI	TOLLERANZA
Piombo	0.3 mg/kg
Cadmio	1 mg/kg
Mercurio	0.3 mg/Kg
Somma di diossine (PCDD/F-TEQ-OMS)	3,5 pg/g
Somma di diossine e pcb sotto forma di diossina (PCDD/F- PCBTEQ-OMS)	6.5 pg/g
Somma di PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 e PCB 180 (ICES-6)	75 ng/g
Melamina	2,5 mg/kg

SPECIFICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto esteriore	Caratteristica della specie
Colore	Caratteristica della specie
Sapore	Caratteristica della specie
Odore	Caratteristica della specie
Struttura	Caratteristica della specie

TRANSPORTO

Conservare a -18ºC, +/- 3º

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare a -18ºC

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Da consumarsi preferibilmente entro il 18 mesi

DESTINAZIONE D'USO

Idoneo alla cosumazione da parte di tutta la popolazionein generale, incluse persone sensibili come anziani, bambini, donne incinte e malati (a accezione di persone allergiche o intolleranti a un determinato ingrediente presente)

INFORMAZIONE SUPPLEMENTARE

La conformità del prodotto è assicurata in base al sistema di sicurezza alimentare attuate. Le informazioni relative: l'origine; la zona di cattura e la subzona di cattura (applicabile alle zone di cattura FAO 27 e FAO 37) e il metodo di pesca possono variare da un lotto all'altro. La costituzione del prodotto può subire modifiche tra i lotti essendo riferita sull'etichetta la sua esatta costituzione.

INFORMAZIONI DI ETICHETTATURA

Una volta scongelato il prodotto, non ricongelare. Questo prodotto deve essere cotto prima di essere consumato.

INSTRUZIONI PER L'USO

Togliere il prodotto dalla confezione, scongelare nel frigorifero e lavare il prodotto in acqua fredda, evitando che l'acqua di scongelamento entri in contatto diretto con il prodotto stesso. Attenzione: Nel caso non sia seguita la corretta scongelazione del prodotto, la qualitá potrebbe essere compromessa.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

LEGISLAZIONE

Conformi alla legislazione europea in vigore.

brasmar.com
Av. Ferreira de Castro, nº73, Apartado 194,
Guidões 4786-909 Trofa, Portugal
T (+351) 252 490 070 E geral@brasmar.com

Copia controllata su Intranet. Se stampata, è una copia non controllata.