

CODA DI GAMBERO CONGELATA

Materia Prima: Gamberi crudi interi

Nome scientifico: Pleoticus muelleri



Paese di origine: Argentina

Zona di cattura: Zona FAO n. 41 Oceano Atlantico sudoccidentale

Pesca estrattiva. cattura selvaggia

Area di pesca: Oceano Atlantico sudoccidentale Area FAO 41

Metodo di cattura: Barche a bilanciere. Rete a strascico

Pezzatura	Pezzi x Kg	Intervallo di peso delle parti (P)	Peso netto x cassa	Peso netto x blocchi
C1	31/50	P>19 g	2,00 kg	6,00/5,00 kg
C2	51/100	P<19 gr	2,00 kg	6,00/5,00 kg
CMIX	non classificato		2,00 kg	6,00/5,00 kg
CR	non classificato		2,00 kg	6,00/5,00 kg

Ingredienti: Gamberi: 100%

Antiossidante: metabisolfito di sodio (E223/ INS223): tracce

Allergeni: Crostacei e Solfiti

IMBALLAGGIO

Imballaggio primario: Confezione interna: Peso netto: 2 kg

In blocchi, peso netto: 6 kg e 5 kg



Imballaggio secondario: Scatola di cartone ondulato:

x 12 kg (6 cartoni da 2 kg netti ciascuno)

x 18 kg (3 blocchi da 6 kg netti ciascuno)

x 20 kg (4 blocchi da 5 kg netti ciascuno)

Imballaggio Primario	Imballaggio secondario	Dimensioni	Peso netto	Peso lordo
Cassa x 2Kg	6 x 2 kg	425 x 315 x 192 mm	12 kg	13kg
Blocchi	3 x 6 kg	503 x 276 x 202 mm	18 kg	19 kg
	4 x 5 kg	560 x 375 x 200 mm	20 kg	21 kg

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<u>Criterio</u>	<u>Standard</u>	<u>Tolleranza</u>
% glassatura	0%	5%
Consistenza	Compatta	Compatta
Colore	Arancio perlato brillante	-----
Sapore	Caratteristico	Caratteristico
Odore	Caratteristico	Odore tipico