



Codice:

56338

Descrizione:

FILONE DI POLPO "SALAME X CARPACCIO K.1,2

DENOMINAZIONE DI VENDITA

FILONE DI POLPO "SALAME X CARPACCIO K.1,2

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

Preparazione alimentare a base di polpo cotto marinato
Octopus maya

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Messico
Pescato in Atlantico centro-occidentale, Zona FAO 31
Attrezzi da pesca: ami e palangari

INGREDIENTI

Polpo messicano cotto (Octopus maya) 98%, sale, aceto di vino

ALLERGENI

Nel prodotto: Molluschi e prodotti derivati
Presenza in fabbrica: cereali contenenti glutine e derivati, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, soia e prodotti a base di soia, anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg espressi come SO₂ nel prodotto finito
Cross-contamination: crostacei e prodotti a base di crostacei

TRATTAMENTO TERMICO

Gli ingredienti sono sottoposti ad un trattamento termico superiore a 70°C a cuore del prodotto

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CBT 30°C: max 1.000.000 ufc/g - valore guida <500.000 ufc/g
Escherichia Coli: max 10 ufc/g - valore guida <10 ufc/g
Staphylococcus aureus: max 10 ufc/g - valore guida <10 ufc/g
Salmonella: assente/25 g
Listeria monocytogenes: assente/25 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore: tipico e gradevole, esenti da cattivo odore
Sapore: tipico di polpo cotto e marinato
Colore: tipico del polpo cotto - bianco violaceo
Sostanze estranee: assenza di sostanze estranee. Le materie prime utilizzate vengono eviscerate, ispezionate, selezionate e lavorate prima del confezionamento in salame

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

Valori medi per 100 g di prodotto

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Energia: 329 kJ / 78 kcal Grassi: 1 g di cui saturi: 0,5 g Carboidrati: 2,2 g di cui zuccheri: 0,5 g Proteine: 15 g Sale: 1,4 g
OGM	Il prodotto è OGM FREE secondo i Reg. CE 1829/1830 del 2003
RADIAZIONI IONIZZANTI	Non vengono utilizzate radiazioni ionizzanti per trattamento prodotto finito e materie prime utilizzate
MODALITÀ DI UTILIZZO	Ad uso professionale per affettatura Pronto al consumo, si consiglia di affettare tra -2° e -5°C dopo rimozione del budello
CONSERVAZIONE	Conservare tra 0°C e +4°C
CONSER./DURAB. DOPO L'APERTURA	Dopo l'apertura conservare alla medesima temperatura e consumare entro 4 giorni
TMC (DURABILITÀ)	60 giorni dalla data di produzione a temperatura tra 0° e +4°C nella confezione integra
IMBALLO PRIMARIO	Budello (other7), clip (x2) (alu-41)
IMBALLO SECONDARIO	Scatola di cartone ondulato (PAP20)
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	Peso medio: 1,200 kg
PESO IMBALLO PRIMARIO	0,004 +/- 0,0005 kg
PESO IMBALLO SECONDARIO	0,208 kg
CONTENUTO PER CARTONE	n. 1
CARTONI PER PALLET	n. 90
DIMENSIONE DEL CARTONE	380 x 280 x 110 mm
ALTRE CARATTERISTICHE	Senza conservanti Non è previsto l'utilizzo di coloranti artificiali
MARCHIO	Gastronomica Mediterranea
AUTORIZZAZIONE SANITARIA	CE 2919 IT
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	2262911011621
NOMENCLATURA COMBINATA	16055500
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via del Guado 57 - 20832 Desio (MB) - italia
DATA REVISIONE FORNITORE	Rev. 01 del 26/01/2023, confermata il 21/03/2023 Int. 22/03/2023