



Scheda Tecnica

Ed./Rev. 01/00

del 01/02/2023

Pag. 1 a 1

<i>DESCRIZIONE</i>	
Denominazione di vendita	GAMBERO ARGENTINO CRUDO CONGELATO A BORDO
Codice e descrizione articolo	2162AR - GAMBERI ARGENTINA (ARBUMASA) L2 20/30 BORDO CONG
Ingredienti	Gambero argentino crudo, antiossidanti: metabisolfito di sodio (E223)
Denominazione scientifica	<i>Pleoticus muelleri</i>
Zona di Cattura/ Paese di allevamento	Oceano Atlantico sud-ovest – FAO 41
Metodo di produzione	Pescato
Attrezzi di pesca	Reti da traino
Stabilimento di produzione	Approval number: vedi etichetta prodotto
Peso netto (senza glassa)	12 kg
<i>IMBALLI E PALLETTIZZAZIONE</i>	
Imballo primario	Scatola in cartone non ondulato per alimenti
Imballo secondario	Cartone
N. buste/confezioni per cartone	6x2 kg
N. cartoni per bancale	54 cartoni (9 strati da 6 cartoni)
Tipo bancale	Europallet/epal (800X1200 mm)
<i>CARATTERISTICHE PRODOTTO</i>	
Allergeni	Crostacei e prodotti a base di crostacei
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂
<i>CONSERVAZIONE ED UTILIZZO</i>	
Modalità di conservazione e istruzioni d'uso	Da conservare a temperatura non superiore a -18°C. Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato, va conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore previa cottura.