



Scheda Tecnica

Ed./Rev. 01/00

del 27/10/2022

Pag. 1 a 1

DESCRIZIONE	
Denominazione di vendita	MAZZANCOLLA ATLANTICA CRUDA CONGELATA A BORDO
Codice e descrizione articolo	2453ET - MAZZANCOLLE ATLANTICHE NIGERIA (BANARLY) N°5 60/80 BORDO CONG
Ingredienti	Mazzancolla atlantica, additivi: metabisolfito di sodio (E-223)
Denominazione scientifica	<i>Penaeus notialis</i>
Zona di Cattura/ Paese di allevamento	Oceano Atlantico centro-orientale - zona FAO 34
Metodo di produzione	Pescato
Attrezzi di pesca	Reti a strascico
Stabilimento di produzione	Approval number: vedi etichetta prodotto
Peso netto (senza glassa)	18 kg
IMBALLI E PALLETTIZZAZIONE	
Imballo primario	Scatola in cartone non ondulato per alimenti
Imballo secondario	Cartone
N. buste/confezioni per cartone	9x2 kg
N. cartoni per bancale	40 (8 strati da 5 cartoni)
Tipo bancale	Europallet/epal (800X1200 mm)
CARATTERISTICHE PRODOTTO	
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
CONSERVAZIONE ED UTILIZZO	
Modalità di conservazione e istruzioni per l'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.