

Porzioni menu di Merluzzo Nordico di Islanda

leggermente salati

ICELANDIC
SEAFOOD



Marchio Icelandic®

Prodotti ittici di alta qualità,
provenienti da fonti sostenibili
e dalle acque pulite islandesi

| | |
|-------------------------------|--|
| Denominazione Commerciale | Porzioni menu di Merluzzo Nordico |
| Nome Scientifico | Gadus morhua |
| Peso Netto (senza glassatura) | 4 kg |
| Presentazione Imballo | cartone da 5 kg |
| Glassatura | 20% |
| Palettizzazione | 9 cartoni per strato x 13 strati (117 cartoni) 585 kg / pallet 80 x 120 |

| | |
|-----------------------------|--|
| Origine della materia prima | Islanda |
| Elaborato in | Spagna |
| Zona di pesca | Atlantico nord-orientale Fondali dell'Islanda, FAO 27 |
| Metodo di produzione | Pescato |
| Attrezzi da pesca | reti da traino / ami e palangari |

| | |
|------------------------|--|
| Presentazione Prodotto | IQF |
| Caratteristiche | prodotto surgelato, prima congelazione, leggermente salato con pelle e senza spine |

| | |
|---------------|---|
| Conservazione | Conservare a -18 °C Una volta scongelato, non deve più essere ricongelato e va consumato entro 24 ore |
|---------------|---|

| | |
|----------|---|
| Utilizzo | Scongelare in ambiente refrigerato. Prodotto crudo, va consumato previa cottura. |
|----------|---|

| | |
|--------------------|---|
| Vita utile | 18 mesi |
| Consumatore finale | Consumatori in generale, tranne quelli allergici al pesce e possibili tracce di molluschi e crostacei |

| | |
|--------------|---|
| Osservazioni | Prodotto senza spine. Nonostante la cura che è stata presa nella preparazione di questo prodotto, non si esclude la presenza di spine |
|--------------|---|



| | | |
|------------|--------------------|---------------|
| Codice | Pezzatura | GTIN |
| IB00001030 | 85-250 g/p cartone | 8435217700078 |

| | |
|-------------|---|
| Ingredienti | Merluzzo Nordico (PESCE), acqua e sale |
|-------------|---|

| | |
|-----------|--|
| Allergeni | contiene PESCE , può contenere MOLLUSCHI e CROSTACEI |
|-----------|--|

| | |
|---|-----------------|
| Specifiche microbiologiche | |
| Aerobi mesofili (30 °C) | 1.000.000 ufc/g |
| Enterobacteriaceae (37 °C) | 1.000 ufc/g |
| E.coli / Staphylococcus aureus coagulasa+ | <100 ufc/g |
| Listeria monocytogenes / Salmonella | Assenza |

Non contiene né è composto da OGM, né è soggetto a radiazioni ionizzanti. Requisiti legali: Regolamento 2073/2005, 1169/2011, 852/2004, 853/2004, 1379/2013, 2023/915 e successive modifiche. RD 418/2015, RD 1334/1999 e successive modifiche.

| | |
|-------------------------------------|------------------|
| Dichiarazione nutrizionale (x100 g) | |
| Energia | 204 kJ / 48 kcal |
| Grassi | 0 g |
| di cui acidi grassi saturi | 0 g |
| Carboidrati | 0 g |
| di cui zuccheri | 0 g |
| Proteine | 12 g |
| Sale | 1,8 g |



Data di aggiornamento
25/07/24