



Scheda tecnica

(Dati fornitore)

Denominazione commerciale	CODE GAMBERO ARGENTINO CONGELATO
Denominazione scientifica	Pleoticus muelleri
TMC (Shelf life)	24 mesi a partire dalla data di produzione/congelazione
Zona di cattura	Oceano Atlantico sud occidentale, FAO 41
Ingredienti	Gambero argentino, antiossidante/conservante: metabisolfito di sodio E223
Attrezzo di cattura	Reti da traino
Allergeni	CROSTACEI E SOLFITI
Caratteristiche del prodotto	Sapore: caratteristico Odore: tipico del prodotto Gambero senza testa, posto in astuccio da 2 Kg in lamina di polietilene o in lastra da 6 kg
Imballaggio e confezionamento	C1 Peso netto: 6 x 2 Kg Ogni sotto imballo pesa 2 Kg Peso netto: 12 Kg Dimensioni astuccio (interno) 21 x 31 x 6 cm
Valori batteriologici standard	Listeria monocytogenes: Assenza Salmonella: Assenza
Modalità di conservazione	Da conservare ad una temperatura non superiore a -18°C. Il prodotto una volta scongelato non dev'essere ricongelato. Va conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore previa cottura.
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	Valore energetico: KJ 389/ Kcal 92 Grassi: 1,1 g Di cui saturi: 0,1 g Carboidrati: 0 g Di cui zuccheri: 0 g Proteine: 21 g Sale: 0,80 g

Sede Legale : Via Matteucci, 15
47042 CESENATICO (FC) – Italy
P.IVA: 03391410408

Depositi: Via Matteucci,15 47042 CESENATICO (FC) – Italy
Tel./Fax +39 0547 675927 – 0547 675775
www.mapesca.it – info@mapesca.it