

MOSCARDINO 100/200g 6X3

NOME COMMERCIALE: MOSCARDINO 100/200g 6X3

NOME SCIENTIFICO: ELEDONE SPP.

PEZZATURA: 100/200g

CODICE ARTICOLO: 12001181

CODICE EAN13 BUSTA: 8033874658321

CODICE EAN13 CARTONE: 8033874658338

METODO CATTURA: PESCATO

ORIGINE: TUNISIA-GRECIA

ZONA FAO: FAO 37 – MAR MEDITERRANEO

ATTREZZO DI PESCA: RETI DA TRAINO (OTB)



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	ODORE	SAPORE
Grigio/Nero	Intenso	Delicato

ALLERGENI: MOLLUSCHI

OGM: IL PRODOTTO NON CONTIENE OGM E NON E' PREPARATO PARTENDO DA OGM

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO ANALITICO	VALORE LIMITE	FONTE DI RIFERIMENTO
Listeria Monocytogenes a 37°C	Assente in 25g	Reg.1441/2007
Salmonella spp	Assente in 25g	Reg.1441/2007
Anidride Solforosa	150 mgSO ₂ /l	Reg.1333/2008
Conta dei microrganismi a 30°C	<500.000 UFC/g	Limite aziendale

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Nel frigorifero consumare entro 1 giorno dallo scongelamento. Nello scomparto del ghiaccio consumare entro 3 giorni. Nello scomparto a temperatura uguale o inferiore a -18°C (***) consumare preferibilmente entro la data minima prevista. Nello scomparto a temperatura uguale o inferiore a -12°C (**) consumare entro un mese o entro la data di durata minima prevista se questa è antecedente. Nello scomparto a temperatura uguale o inferiore a -6°C (*) consumare entro una settimana. Il prodotto scongelato può essere mantenuto in frigorifero, non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore.

CONSIGLI E MODALITA' D'USO

Scongela il prodotto in frigorifero o in forno a microonde, quindi utilizzare come fresco

VITA UTILE/SHELF LIFE

Entro il termine minimo di conservazione esposto in etichetta (**Allegato X del Reg. UE n.1169/2011**)

CONDIZIONI DI TRASPORTO E STOCCAGGIO

Trasporto in condizioni igieniche idonee, mediante mezzo refrigerato a temperatura controllata, compresa tra -18°C e -25°C

LOGISTICA

Distribuzione in bancali Europallet – 7 Strati – 42 Cartoni

PACKAGING

Regolamento (CE) N. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004

Regolamento (CE) N. 2023/2006 della Commissione, del 22 dicembre 2006

Regolamento (CE) N. 1895/2005 della Commissione, del 18 novembre 2005

Regolamento (UE) N. 10/2011 della Commissione del 14 gennaio 2011

CONFEZIONAMENTO

IMBALLO PRIMARIO: VASCHETTA PER ALIMENTI PELLICOLATA

IMBALLO SECONDARIO: SCATOLA CONTENENTE N.6 CONFEZIONI DA 3KG

SCATOLA AMERICANA H270 (440X295X270)

ETICHETTATURA

Regolamento (UE) N. 1379/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio dell'11 dicembre 2013

Regolamento (UE) N. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011

L'ETICHETTA CONTIENE LE SEGUENTI INFORMAZIONI:

- Nome e informazioni sull'azienda;
- Numero autorizzazione CE
- Nome commerciale e nome scientifico del prodotto
- Data di congelamento e data di scadenza
- Peso netto
- Origine e metodo di pesca
- Numero di lotto
- Metodo di conservazione e di preparazione

asaro SEAFOOD
Via Imperia, 5 - Mazara del Vallo (TP)
Tel. 0923.657180 - Fax 0923.944365
Site Web: www.asaroseafood.it
E-mail: info@asaroseafood.it
Lavorata e confezionata nelle STAB. IT 1778 CE

MOSCARDINO 100/200g
Eledone spp.
PESCATO: Mar Mediterraneo orientale Divisione 37.3.1 Mar Egeo
ATTREZZO DI PESCA: RETI DA TRAINO
INGREDIENTI: **MOSCARDINI** (Eledone spp.); **ALLERGENI: MOLLUSCHI**
CONGELATO
Questo prodotto della pesca è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (24h -20°), quindi può essere consumato crudo o preriscaldato a vapore o cotto.
Il prodotto una volta scongelato non va ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento conservandolo in frigo.
LOTTO 10N19.W100 CONGELATO IL 21/09/2019
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL 21/09/2021

asaro SEAFOOD
Via Imperia, 5 - Mazara del Vallo (TP)
Tel. 0923.657180 - Fax 0923.944365
Site Web: www.asaroseafood.it
E-mail: info@asaroseafood.it
Lavorata e confezionata nelle STAB. IT 1778 CE

MOSCARDINO 100/200g
Eledone spp.
PESCATO: Mar Mediterraneo orientale Divisione 37.3.1 Mar Egeo
ATTREZZO DI PESCA: RETI DA TRAINO
INGREDIENTI: **MOSCARDINI** (Eledone spp.); **ALLERGENI: MOLLUSCHI**
CONGELATO
Questo prodotto della pesca è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (24h -20°), quindi può essere consumato crudo o preriscaldato a vapore o cotto.
Il prodotto una volta scongelato non va ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento conservandolo in frigo.
LOTTO 10N19.W100 CONGELATO IL 21/09/2019
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL 21/09/2021

PREPARAZIONE: Scongela a temperatura refrigerata e cucinare nel modo preferito.
CONSERVAZIONE: 1 giorno nel frigorifero - 3 giorni nello scomparto del ghiaccio.
Nel congelatore contrassegnato con "(-6° C) una settimana - ** (-12° C) un mese - *** (-18° C) entro il termine minimo di conservazione.
Il prodotto una volta scongelato non va ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento conservandolo in frigo.

PREPARAZIONE: Scongela a temperatura refrigerata e cucinare nel modo preferito.
CONSERVAZIONE: 1 giorno nel frigorifero - 3 giorni nello scomparto del ghiaccio.
Nel congelatore contrassegnato con "(-6° C) una settimana - ** (-12° C) un mese - *** (-18° C) entro il termine minimo di conservazione.
Il prodotto una volta scongelato non va ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento conservandolo in frigo.