



Ge.Ne S.r.l
Prodotti Ittici
Freschi e Congelati



SCHEDA TECNICA TARTAR TONNO CONGELATO

AGGIORNATA AL	05-2023
CODICE INTERNO	L79400
EAN13	8055684675541
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	TARTAR TONNO CONGELATO 
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	<i>Thunnus obesus o Thunnis albacares</i>
METODO DI PRODUZIONE	Pescato Oceano indiano/Oceano pacifico
ATTREZZO DA PESCA	Ami e palangari
INGREDIENTI	TONNO obeso / tonno a pinne gialle
ALLERGENI	PESCE
PRODOTTO DA	Ge.Ne s.r.l Via delle Industrie 11-13-15 24048- Treviolo (Bergamo)-Bollo CE: 2433 IT
QUANTITA' PER CONFEZIONE	80 gr
QUANTITA' PER CARTONE	10 PEZZI X 80 gr
DIMENSIONE PRODOTTO	D 69 X H52 mm
DIMENSIONE IMBALLO ESTERNO	L350 X P140 H56mm
TIPO DI CONFEZIONAMENTO	Contenitore in polipropilene ad uso alimentare
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	-18°C
DATA CONFEZIONAMENTO	Vedi etichetta

I dati riportati in scheda tecnica corrispondono alle nostre attuali migliori conoscenze. Le raccomandazioni date non includono la nostra responsabilità sull'uso del prodotto in quanto non abbiamo alcun controllo sulla sua utilizzazione da parte del consumatore finale.

Sede Legale: Via delle Industrie 11/15 – 24048 Treviolo (BG)
Partita IVA 02146240169 - C.F. 01827650134 – R.E.A. 265744
Telef. 035/693033 – Fax 035/690151

IT 2433 CE



Ge.Ne S.r.l
Prodotti Ittici
Freschi e Congelati



SHELF LIFE	12 mesi data congelazione																							
MODALITA' DI UTILIZZO	Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato. Deve essere conservato in frigorifero e consumato entro 24h,																							
METODO DI DISTRIBUZIONE	Vettori esterni di società appartenente al gruppo.																							
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: rosso tipico del prodotto Odore: fresco Consistenza: compatta																							
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	<table><tr><th>Parametro</th><th colspan="2">Limite di riferimento</th></tr><tr><td>CBT ufc/g</td><td colspan="2">10⁷</td></tr><tr><td>Coliformi totali ufc/g</td><td colspan="2">1000</td></tr><tr><td>E.coli ufc/g</td><td colspan="2">100</td></tr><tr><td>Stafilococco aureo ufc/g</td><td colspan="2">100</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes /25g</td><td colspan="2">assente</td></tr><tr><td>Salmonella /25g</td><td colspan="2">assente</td></tr></table>			Parametro	Limite di riferimento		CBT ufc/g	10 ⁷		Coliformi totali ufc/g	1000		E.coli ufc/g	100		Stafilococco aureo ufc/g	100		Listeria monocytogenes /25g	assente		Salmonella /25g	assente	
Parametro	Limite di riferimento																							
CBT ufc/g	10 ⁷																							
Coliformi totali ufc/g	1000																							
E.coli ufc/g	100																							
Stafilococco aureo ufc/g	100																							
Listeria monocytogenes /25g	assente																							
Salmonella /25g	assente																							
CARATTERISTICHE CHIMICHE	<table><tr><th colspan="3">Limiti massimi per</th></tr><tr><td>Hg</td><td>1,0</td><td>mg/Kg</td></tr><tr><td>ISTAMINA *</td><td>200</td><td>mg/Kg</td></tr></table>			Limiti massimi per			Hg	1,0	mg/Kg	ISTAMINA *	200	mg/Kg												
Limiti massimi per																								
Hg	1,0	mg/Kg																						
ISTAMINA *	200	mg/Kg																						
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI	<table><tr><th colspan="2">Per 100 g di prodotto</th></tr><tr><td>Energia</td><td>454kJ/109Kcal</td></tr><tr><td>Grassi</td><td>0.49</td></tr><tr><td>Acidi grassi saturi</td><td>0.172</td></tr><tr><td>Carboidrati</td><td>0.0</td></tr><tr><td>di cui zuccheri</td><td>0.0</td></tr><tr><td>Proteine</td><td>24.4</td></tr><tr><td>Sale</td><td>0.10</td></tr></table>			Per 100 g di prodotto		Energia	454kJ/109Kcal	Grassi	0.49	Acidi grassi saturi	0.172	Carboidrati	0.0	di cui zuccheri	0.0	Proteine	24.4	Sale	0.10					
Per 100 g di prodotto																								
Energia	454kJ/109Kcal																							
Grassi	0.49																							
Acidi grassi saturi	0.172																							
Carboidrati	0.0																							
di cui zuccheri	0.0																							
Proteine	24.4																							
Sale	0.10																							

I dati riportati in scheda tecnica corrispondono alle nostre attuali migliori conoscenze. Le raccomandazioni date non includono la nostra responsabilità sull'uso del prodotto in quanto non abbiamo alcun controllo sulla sua utilizzazione da parte del consumatore finale.

Sede Legale: Via delle Industrie 11/15 – 24048 Treviolo (BG)
Partita IVA 02146240169 - C.F. 01827650134 – R.E.A. 265744
Telef. 035/693033 – Fax 035/690151

IT 2433 CE



Ge.Ne S.r.l
Prodotti Ittici
Freschi e Congelati



X TONNO OBESO:



INGREDIENTI: TONNO obeso,
Thunnus Obesus, pescato oceano
pacifico centro orientale FAO77,
con ami e palangari.
Confezionato e congelato il:
09/05/2023
Da consumarsi preferibilmente entro
il 09/05/2024
Lotto: 672842

X TONNO A PINNE GIALLE

INGREDIENTI: TONNO a pinne gialle,
~~Thunnus albacares~~, pescato oceano
pacifico centro orientale FAO77,
con ami e palangari.
Confezionato e congelato il:
09/05/2023
Da consumarsi preferibilmente entro
il 09/05/2024
Lotto: 672842

I dati riportati in scheda tecnica corrispondono alle nostre attuali migliori conoscenze. Le raccomandazioni date non includono la nostra responsabilità sull'uso del prodotto in quanto non abbiamo alcun controllo sulla sua utilizzazione da parte del consumatore finale.

Sede Legale: Via delle Industrie 11/15 – 24048 Treviolo (BG)
Partita IVA 02146240169 - C.F. 01827650134 – R.E.A. 265744
Telef. 035/693033 – Fax 035/690151

IT 2433 CE