

	Scheda Tecnica	Rev.05/2020
	<b>Code di mazzancolle tropicali congelate IQF sgusciate P&amp;D</b>	

### 1. DESCRIZIONE PRODOTTO

<b>Denominazione commerciale</b>	Code di Mazzancolle tropicali congelate IQF sgusciate P&D
<b>Denominazione scientifica</b>	<i>Litopenaeus vannamei</i> – alpha 3 code: PNV
<b>Origine</b>	Ecuador
<b>Metodo di Cattura</b>	Allevata

### 2. PEZZATURA

<b>Glassatura</b>	25%
<b>Pezzatura</b>	21/25 26/30 31/35 36/40 41/50 51/60 61/70 71/90
<b>Massa/ Volume Imballaggio</b>	12 kg (12x1 Kg)
<b>Peso netto (senza glassatura)</b>	9 kg (12x0,75 Kg)

### 3. INGREDIENTI / ADDITIVI / ALLERGENI

Gli ingredienti e gli additivi utilizzati e gli allergeni sono indicati dal produttore sull'etichetta che accompagna il prodotto.

### 4. IMBALLAGGIO

Il prodotto si presenta confezionato in buste del peso lordo di 1 kg, contenute in un cartone del peso complessivo di 12 kg.

### 5. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **Colore:** Tipico del prodotto.
- **Odore:** Nessun odore anomalo, inodore.
- **Consistenza:** Soda e compatta.  
La dichiarazione nutrizionale è indicata in etichetta.

### 6. STANDARDS ANALITICI

Secondo le vigenti normative.

### 7. TEMPERATURA DI TRASPORTO E CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da consumarsi previa cottura.

Una volta scongelato non va ricongelato e va conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore.

La temperatura di trasporto e conservazione del prodotto è: - 18°C.