



CODICE POLPO INDOPACIFICO BABY IND
309101 20/40pz/kg BUSTA 10x0.8kg



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

MARCHIO	BRASMAR
NOME SCIENTIFICO	QQR - Octopus membranaceus
ORIGINE	356 - India
ZONA DI CATTURA	51 - Oceano Indiano Occidentale
ATTREZZI DA PESCA	03 - Reti da Traino
PESZZATURA	20,00 / 40,00 pzas/kg
METODO DI PRODUZIONE	01 - Pescato in Mare
GLASSATURA	20,00 %
CERTIFICAZIONE	--
STATO FISICO	PRODOTTO SURGELATO

FOTOGRAFIA



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (PER 100 G)

Energia	166 kJ
Energia	39 kcal
Grassi	< 0.5 g
di cui - acidi grassi saturi	0,2 g
Carboidrati	1,0 g
di cui - zuccheri	< 0.5 g
Proteine	8,9 g
Sale	1,5 g

PRESENTAZIONE

Prodotto confezionato in busta e imballato in scatola di cartone contenendo 10 unità.

INGREDIENTI

POLPO INDOPACIFICO, sale, correttori di acidità (E330, E331).

ACCUSE

N/A

ALLERGENI

Contiene MOLLUSCHI;

IMBALLAGGIO

IMBALLAGGIO	unità	Cartone
Unità	10	
Dimensioni (CxLxA)	35.000x25.000x0.000CM	58.000x37.000x16.000C
Quantità	1,000 KG	10,000 KG
Peso netto (senza glassa)	0,800 KG	8,000 KG
Tara	0,020 KG	0,830 KG
Codice a barre (EAN 13)	5606669187707	
Codice a barre (GTIN)	15606669187704	

PALLETTIZZAZIONE

Nr. Cartone Fila	8
Nr. Fila	8
Nr. Cartone Pallet	64
Unità Pallet	640
Altezza Pallet	207
Peso Approssimativo	512
Dimensioni Pallet	120x80x207
Protezione Esterna	

Pallet avvolto com film estensibile.

Copia controllata su Intranet. Se stampata, è una copia non controllata.

REVISIONE 309101.05.IT.EUR DATA 06-01-2025 FT-000012836

CODICE
309101

POLPO INDOPACIFICO BABY IND
20/40pz/kg BUSTA 10x0.8kg

SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE

MICROORGANISMI	MASSIMO CONSENTITO
Microorganismi a 30°C	1E06 UFC/g
Salmonella	Assente/25g
Conteggio delle Enterobactérias	1E02 UFC/g

SPECIFICHE FISICO-CHIMICHE

PARAMETRI	TOLLERANZA
Piombo	0.3 mg/kg
Cadmio	1 mg/kg
Mercurio	0.3 mg/Kg
Somma di diossine (PCDD/F-TEQ-OMS)	3,5 pg/g
Somma di diossine e pcb sotto forma di diossina (PCDD/F- PCBTEQ-OMS)	6.5 pg/g
Somma di PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 e PCB 180 (ICES-6)	75 ng/g
Melamina	2,5 mg/kg

SPECIFICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto esteriore	Caratteristica della specie
Colore	Caratteristica della specie
Sapore	Caratteristica della specie
Odore	Caratteristica della specie
Struttura	Caratteristica della specie

TRANSPORTO

Conservare a -18°C, +/- 3°

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare a -18°C

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Da consumarsi preferibilmente entro il 24 mesi.

DESTINAZIONE D'USO

Idoneo alla cosumazione da parte di tutta la popolazione in generale, incluse persone sensibili come anziani, bambini, donne incinte e malati (a eccezione di persone allergiche o intolleranti a un determinato ingrediente presente)

ISTRUZIONI PER L'USO

Togliere il prodotto dalla confezione, scongelare nel frigorifero e lavare il prodotto in acqua fredda, evitando che l'acqua di scongelamento entri in contatto diretto con il prodotto stesso.
 Attenzione: Nel caso non sia seguita la corretta scongelazione del prodotto, la qualità potrebbe essere compromessa.

LEGISLAZIONE

Conformi alla legislazione europea in vigore.

INFORMAZIONE SUPPLEMENTARE

La conformità del prodotto è assicurata in base al sistema di sicurezza alimentare attuato. La costituzione del prodotto può subire modifiche tra i lotti essendo riferita sull'etichetta la sua esatta costituzione. Le informazioni relative: l'origine; la zona di cattura e la subzona di cattura (applicabile alle zone di cattura FAO 27 e FAO 37) e il metodo di pesca possono variare da un lotto all'altro.

INFORMAZIONI DI ETICHETTATURA

Una volta scongelato il prodotto, non ricongelare. Questo prodotto deve essere cotto prima di essere consumato.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

Copia controllata su Intranet. Se stampata, è una copia non controllata.

REVISIONE 309101.05.IT.EUR DATA 06-01-2025 FT-000012836