

SCHEDA PRODOTTO:	GAMBERO ROSSO IV BRONZE 6x1 – Rev. 04 del 24/04/2019
Codice articolo Medipescas	ZB2607
Denominazione Commerciale	GAMBERO ROSSO IV BRONZE
Pezatura	55/UP pz. x kg.
Codice FAO ALFA 3	ARS
Denominazione Scientifica	ARISTAEOMORPHA FOLIACEA
Origine	Pescato in Mar Mediterraneo (sottozona specificata in etichetta)
Metodo di cattura	Reti da traino
Tipo di condizionamento	Congelato a bordo
Allergeni	Gambero Rosso (CROSTACEO) Antiossidanti SOLFITO (E223) Può contenere tracce di PESCI e MOLLUSCHI
Additivi	Regolatori di acidità: E301 – E331iii – E450i
Packaging	Cartone 6x1
Formato	Astuccio da 1kg (PESO NETTO)
Confezionamento	Vassoio in cartoncino per alimenti chiuso con coperchio e sigillato con film plastico per termo-retrazione
Modalità d'uso	Scongellare in frigorifero e non ricongelare. Una volta scongelato, conservare in frigorifero e consumare entro 24 ore nel modo preferito. E' possibile consumare il prodotto anche da crudo, in quanto rispetta i requisiti previsti dalla Nota del Ministero della Salute n. 4379-P del 17/02/2011.
Modalità di conservazione	Nel frigorifero: 1 giorno; Nello scomparto del ghiaccio: 3 giorni; Nel congelatore: * (-6 C°) una settimana; ** (-12 C°) un mese; *** (-18 C°) vedi data consigliata nella confezione.
Scadenza	18 mesi dalla data di congelamento
Destinazione Commerciale	Ingresso, Cash & Carry, GDO
Produzione/Lavorazione	Il gambero rosso acquistato da barche del luogo già congelato a bordo, viene sottoposto a visita sanitaria, quindi trasportato presso lo stabilimento tramite camion frigoriferi autorizzati, e direttamente stoccato in apposita cella di conservazione. Una volta prelevato, il prodotto viene spostato, a mezzo di carrelli in acciaio inox, nell'adiacente zona di confezionamento dove viene sigillato con film plastico per termo-retrazione, etichettato, cartonato, pallettizzato e cellofanato con l'apposito avvolgitore semi automatico. Ciò avvenuto, il prodotto viene spostato a mezzo carrelli elevatori nella cella di stoccaggio a temperature che oscillano tra -18°C e -21°C in attesa di essere commercializzato.
Caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche	SO ₂ : 150 mg/kg di parte edibile per crostacei da 1 a 80 unità/kg 200 mg/kg di parte edibile per crostacei fino a 120 unità/kg 300 mg/kg di parte edibile per crostacei superiori a 120 unità/kg Salmonella: Assente in 25 gr. Coliformi totali: < 600 ufc/gr. C.B.T.: < 500.000 ufc/gr. Staphylococcus aureus: < 10 ufc/gr. Escherichia coli: < 10 ufc/gr. Listeria monocytogenes: < 10 ufc/gr.
Caratteristiche organolettiche	Colore: rosso intenso talvolta con riflessi violacei sul dorso Odore: gradevole Sapore: delicato Aspetto: corpo compresso lateralmente, la cui parte anteriore (cefalotorace) ricoperta di un carapace da cui partono 13 paia di appendici. Sul carapace è presente una spina epatica. Presenza di una carena dorsale. La parte posteriore (addome) è formata da 6 segmenti. Occhi pedunculati con presenza di un tubercolo.
Valori (medi) nutrizionali per 100g	Energia 427KJ/102Kcal - Grassi 1,8g di cui acidi grassi saturi 0,3g Carboidrati 0,9g di cui zuccheri 0g - Proteine 23,9g - Sale 0,7g
Quantità cartoni per pallet:	66
Cartoni per strato:	6
Strati per pallet:	11
Codice EAN:	8029400001631