



Cod. 14M36

Sede Legale : Via Bergamo, 46 – 24035 – Curno (BG) – Tel: 035.462861 – Fax: 035.461151  
Filiare e Deposito: Via Padana Superiore 86/88 – 25080 – Ciliverghe di Mazzano (BS) – Tel: 030.2620217 – Fax: 030.2120215  
Mail: infobergamo@alimentarimoretti.it - inforescia@alimentarimoretti.it - Sito: www.alimentarimoretti.it

## Denominazione prodotto: SEPPIA INDOPACIFICA PULITA 13/20

### Caratteristiche del prodotto

Marchio:	Origine: INDIA
Nome Scientifico:	<i>Sepia pharaonis</i>
Pescato in:	Oceano Indiano, Occidentale FAO 51
Metodo di cattura:	Pescato in Mare
Attrezzi da Pesca:	Reti da traino
Taglia/Pezzatura:	13/20 PC/KG Glassatura(%): 20,00

### Imballaggio

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

#### Unità

Codice a barre (EAN 13):	5606669092520
Dimensioni (CxLxA):	37x2,5x0CM
<b>Peso al netto della glassatura:</b>	<b>0,800 KG</b>
Quantità:	1,000 KG
Prezzo KG	0,020 KG

#### Unità

Codice a barre (ITF 14):	15606669121562
Dimensioni (CxLxA):	58x38x10CM
<b>Peso al netto della glassatura:</b>	<b>8,00 KG</b>
Quantità:	10,00 KG
Tara di Cartone:	0,700 KG

EAN128 Esempio



(01)15606669121562(30)10(15)171225(3102)000800(10)LLLL

Pallet Nr. Cartone Fila:	4	Nr.Fila:	22
Nr. Cartone Pallet:	88	Nr. Unità cartone:	10

-Pallet avvolto con film estensibile con numero di cartoni definito dal cliente.

### Condizioni di Conservazione

- Conservare a -18 °C.

### Termine minimo di conservazione

- Da consumarsi preferibilmente entro il 24 mesi.

### Transporto

- Conservare a -15 °C.

### Photo:

## Scheda tecnica 064409



### Ingredienti

SEPPIA INDOPACIFICA, sale e correttori di acidità (E 330, E 331).

### Destinazione d'uso

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

### Legislazione

- Decreto-legge nr 37/2004
- Decreto-legge nr 134/2002
- Decreto-legge nr 156/2008
- Regolamento (CE) n° 852/2004 e 853/2004
- Regolamento (CE) n° 1441/2007
- Regolamento (CE) n° 1881/2006



Cod. 14M36

Sede Legale : Via Bergamo, 46 – 24035 – Curno (BG) – Tel: 035.462861 – Fax: 035.461151

Filiale e Deposito: Via Padana Superiore 86/88 – 25080 – Ciliverghe di Mazzano (BS) – Tel: 030.2620217 – Fax: 030.2120215

Mail: infobergamo@alimentarimoretti.it - infobrescia@alimentarimoretti.it - Sito: www.alimentarimoretti.it

**Denominazione prodotto: SEPIA INDOPACIFICA PULITA 13/20**

PT  
1356 PP  
CE

**Caratteristiche Microbiologiche**

Microorganismi a 30°C ≤ 1x10<sup>6</sup> UFC/g  
Escherichia coli ≤ 1x10<sup>2</sup> UFC/g  
Salmonella spp - Assente/25g  
Vibrio spp - Assente/25g

**Caratteristiche Chimiche**

Piombo ≤ 0,30 mg Pb/kg  
Cadmio ≤ 1,0 mg Cd/kg  
Mercurio ≤ 0,5 mgHg/kg  
Somma totale diossine (PCDD/F-TEQ-OMS) ≤ 3,5  
pg/g peso fresco  
Somma totale diossine e PCB (PCB/F-TEQ-OMS) ≤  
6,5 pg/g peso fresco  
Carbonato basico aromatic policiclico ≤ 5,0 ug/Kg  
peso fresco  
Somma totale PCB28, PCB52, PCB101, PCB138,  
PCB153 E PCB180 (ICES 6) ≤ 75 ng/g peso fresco

**Allergeni**

Contiene molluschi.

**Caratteristiche fisiche**

- Prodotto Surgelato / Congelato
- Colore : caratteristica della specie
- Odore: caratteristica della specie
- Sapore: caratteristica della specie
- Assenza di parassiti

**Informazioni Nutrizionali**

Energia:	222 kJ / 53 kcal
Grassi:	1,0 g
Acidi grassi saturi:	0,5 g
Carboidrati:	0,8 g
Zuccheri:	<0,5 g
Proteine:	11 g
Sale:	0,91 g

Informazioni Nutrizionali (per 100g)

**Informazioni Aggiuntive**

- La conformità del prodotto è assicurata in base al sistema di sicurezza alimentare attuate.
- Le informazioni contenute relative agli attrezzi da pesca e zona di cattura possono subire modifiche a seconda dei lotti.

**Modalità di Preparazione**

**Istruzioni per L`uso**

Una volta scongelato non ricongelare. Scongela il prodotto in ambiente refrigerato, su un setaccio o su piano inclinato in modo da evitare che venga a contatto con il liquido di scongelamento. Deve essere cotto prima di essere consumato.