



SCHEDA TECNICA POLPO MARINATO

NOME PRODOTTO	POLPO MARINATO GR. 200/GR1000/GR.2000
MARCHIO	MARE NOSTRUM SRL
CODICE INTERNO	//
INGREDIENTI	POLPO(OCTOPUS VULGARIS), SALE, ACETO DI VINO, OLIO DI SEMI DI GIRASOLI, AROMI NATURALI
ALLERGENI	POLPO
CONFEZIONE	VASCHETTA GR. 200/GR.1000/GR.2000
MATERIA/E PRIMA/E SPECIE	OCTOPUS VULGARIS
ORIGINE	FAO 34
ALLEVAMENTO/CATTURA	NASSE E TRAPPOLE
PEZZATURA MP	
PRODUZIONE TRIMMING	
GLASSA	NON APPLICABILE
CONTENUTO DI SALE	2.5 % A 4%, TARGET 3%
CONTENUTO DI ZUCCHERO	/
TOLETTATURA	/

CONGELAMENTO DURANTE IL PROCESSO	SI
PRODOTTO FINITO	
PESO NETTO SGOCCIOLATO	120 GR./600GR./1,2KG
IMBALLO PRIMARIO	VASCHETTA
DIMENSIONI I.P.	200GR.(11,6X16X25) 1000/2000 GR. (21X28,3X62)
CONSERVAZIONE	0-4 C
SCADENZA	5 MESI / A 0-4 C°
ISTRUZIONI DI CONSUMO	PRODOTTO PRONTO AL CONSUMO
IMBALLO SECONDARIO	CARTONE MICROONDA
PEZZI PER IMBALLO	200GR. 12 PZ/1000GR. 6PZ/2000GR. 4PZ
DIMENSIONI I.S.	(43,5X29,5X14,5)
PALLETIZZAZIONE	POLPO MARINATO 200 GR. (9 CARTONI X 12 STRATI)1000GR. (8 CARTONI X 6 STRATI) 2000GR. (8CARTONI X 6 STRATI)
ETICHETTATURA	
BOLLO CEE	IT U4J4R CE
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE APPARENZA	VASCHETTA
GUSTO	DELICATAMENTE ACIDULO
AROMA	CARATTERISTICO DI PESCE FRESCO, NESSUN ODORE FORTE
COLORE	/
STRUTTURA	SODA E COMPATTA
CARATTERISTICHE FISICO/CHIMICHE	
VALORE ENERGETICO	KCAL 57
GRASSI SATURI	0,42 G
GRASSI MONOINSATURI	0,20 G
GRASSI POLINSATURI	0,40 G
PROTEINE	10,60 G
CARBOIDRATI	1,40 G

**ZUCCHERI
SALE**

**0 G
230 MG**