



## SCHEDA

### TECNICA PESCE SPADA MARINATO

<b>NOME PRODOTTO</b>	SPADA MARINATO GR. 200/GR.1000/GR.2000
<b>MARCHIO</b>	MARE NOSTRUM SRL
<b>CODICE INTERNO</b>	//
<b>INGREDIENTI</b>	PESCE SPADA(XIPHIAS GLADIUS), SALE, ZUCCHERO, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, ACETO DI VINO (6 % ACIDITA') , AROMI NATURALI
<b>ALLERGENI</b>	PESCE SPADA
<b>CONFEZIONE</b>	VASCHETTA GR. 200/GR.1000/GR.2000
<b>MATERIA/E PRIMA/E</b>	
<b>SPECIE</b>	XIPHIAS GLADIUS
<b>ORIGINE</b>	ZONA FAO 77
<b>ALLEVAMENTO/CATTURA</b>	CATTURA
<b>PEZZATURA MP</b>	
<b>PRODUZIONE</b>	
<b>TRIMMING</b>	FILONE SENZA PELLE, OSSO, LINEA DI SANGUE
<b>GLASSA</b>	NON APPLICABILE
<b>CONTENUTO DI SALE</b>	2.5 % A 4%, TARGET 3%
<b>CONTENUTO DI ZUCCHERO</b>	1.5% / 2,5 %
<b>TOLETTATURA</b>	GRASSO INTERAMENTE RIMOSSO, PELLE ED EVENTUALI DIFETTI RIMOSSI

**CONGELAMENTO DURANTE IL PROCESSO**

**NO**

**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**

SPADA MARINATO 200 GR. (9 CARTONI X 12 STRATI) 1000GR. (8 CARTONI X 6 STRATI) 2000GR. (8CARTONI X 6 STRATI)

**ETICHETTATURA**

**CODICE A BARRE**

200GR. **8388765592704**/1KG **8388765592938**/2 KG  
**8388765592711**

**BOLLO CEE**

**IT U4J4R CE**

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**APPARENZA**

VASCHETTA

**GUSTO**

DELICATAMENTE ACIDULO

**AROMA**

CARATTERISTICO DI PESCE FRESCO, NESSUN  
ODORE FORTE

**COLORE**

ESTERNAMENTE UNIFORME CHIARO, CON INSERTI  
DI CARNE SCURA CARATTERISTICI DELLA SPECIE

**STRUTTURA**

SODA E COMPATTA

**CARATTERISTICHE FISICO/CHIMICHE**

<b>VALORE ENERGETICO</b>	<b>KCAL 104,4</b>
<b>GRASSI TOTALI</b>	<b>2,4 G</b>
<b>ACIDI GRASSI SATURI</b>	<b>0,5 G</b>
<b>CARBOIDRATI</b>	<b>&lt; 1 G</b>
<b>ZUCCHERI</b>	<b>&lt; 0,1 G</b>
<b>PROTEINE TOTALI</b>	<b>20,7</b>
<b>SALE</b>	<b>56 G.</b>