



CODICE
290153

PESCE SPADA TRANCE MEZZA LUNA
SPAG 200/400g SFUSO 6kg-BRASMAR
SELECAO



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

MARCHIO	BRASMAR SELEÇÃO
NOME SCIENTIFICO	SWO - <i>Xiphias gladius</i>
ORIGINE	
ZONA DI CATTURA	51 - Oceano Indiano Occidentale
ATTREZZI DA PESCA	09 - Ami e palangari
PESZZATURA	200,00 / 400,00 G
METODO DI PRODUZIONE	01 - Pescato in Mare
GLASSATURA	10,00 %
CERTIFICAZIONE	Halal
STATO FISICO	PRODOTTO CONGELATO

FOTOGRAFIA



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (PER 100 G)

Energia	483 kJ
Energia	115 kcal
Grassi	4,0 g
di cui - acidi grassi saturi	1,3 g
Carboidrati	<0,5 g
di cui - zuccheri	<0,5 g
Proteine	19 g
Sale	0,20 g

PRESENTAZIONE

Prodotto sfuso, protetto da film plastico e imballato in scatola di cartone.

INGREDIENTI

ACCUSE

N/A

ALLERGENI

Contiene PESCE;

Può contenere tracce di altri PESCI, MOLLUSCHI e CROSTACEI

IMBALLAGGIO

IMBALLAGGIO		
Unità	0	
	unità	Cartone
Dimensioni (CxLxA)	0.000x0.000x0.000	400.000x295.000x147.00
Quantità	0,000 KG	6,000 KG
Peso netto (senza glassa)	0,000 KG	5,400 KG
Tara	0,000 KG	0,245 KG
Codice a barre (EAN 13)	5606669214281	
Codice a barre (GTIN)	95606669214284	

PALLETTIZZAZIONE

Nr. Cartone Fila	8
Nr. Fila	13
Nr. Cartone Pallet	104
Unità Pallet	0
Altezza Pallet	207
Peso Approssimativo	624
Dimensioni Pallet	120x80x207
Protezione Esterna	

Pallet avvolto con film estensibile.

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

REVISIONE 290153.06.IT.EUR DATA 07-02-2025 FT-000012836



CODICE
290153

PESCE SPADA TRANCE MEZZA LUNA
SPAG 200/400g SFUSO 6kg-BRASMAR
SELECAO



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	0.25 mg/kg
Mercurio	1 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 18 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)

INFORMAZIONE SUPPLEMENTARE

La conformità del prodotto è assicurata in base al sistema di sicurezza alimentare attuato. 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. Contiene lische.

ISTRUZIONI PER L'USO

Deve essere cotto prima di essere consumato.
Per garantire le caratteristiche del prodotto, attenersi ad un corretto scongelamento. Togliere il prodotto dalla confezione e collocarlo in un setaccio/scolapasta. Scongellare nel frigorifero evitando che l'acqua di scongelamento entri in contatto diretto con il prodotto stesso.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

LEGISLAZIONE

Conformi alla legislazione europea in vigore.

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

REVISIONE 290153.06.IT.EUR DATA 07-02-2025 FT-000012836