

CALAMARO PATAGONIA o ATLANTICO IN ATP

SPELLATO e/o EVISCERATO e/o ARRICCIATO e/o TAGLIATO



DENOMINAZIONE COMMERCIALE	CALAMARO PATAGONIA o ATLANTICO IN ATP SPELLATO e/o EVISCERATO e/o ARRICCIATO e/o TAGLIATO Sul retro elenco completo delle possibili denominazioni commerciali																								
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	DORYTEUTHIS GAHI o DORYTEUTHIS PEALEII																								
STATO FISICO	DECONGELATO																								
METODO DI CATTURA	PRODOTTO DELLA PESCA CON RETI DA TRAINO CON POSSIBILITA' DI UTILIZZO DI ALTRE RETI A SECONDA DEL PESCATO																								
ZONA DI PROVENIENZA	OCEANO ATLANTICO - ZONA FAO 41																								
DESCRIZIONE PRODOTTO	CALAMARO DECONGELATO SU RICHIESTA DEL CLIENTE SI POSSONO ESEGUIRE LE SEGUENTI LAVORAZIONI: SPELLATURA, ARRICCIATURA, TAGLIO AD ANELLI o BUTTERFLY.																								
PEZZATURA	C4/ C4L																								
MODALITA' DI CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO E SHELF-LIFE	CONFEZIONAMENTO IN VASCHETTE PP O PET O APET M IN ATMOSFERA PROTETTIVA, CON PANNO ASSORBENTE e NELLE MEZZO GASTRO ANCHE VELINA. CONFEZIONI DISPONIBILI DA 250g AL MASSIMO 2kg. CONSERVARE A 0°/4°C. NON FORARE LA CONFEZIONE. SHELF-LIFE 4 GIORNI, UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGORIFERO E CONSUMARE ENTRO 24 ORE PRODOTTO DA CONSUMARE PREVIA COTTURA.																								
NOTE PER L'UTILIZZO, AVVERTENZE ed ALLERGENI	PRIMA DEL TRATTAMENTO CULINARIO IL PRODOTTO E' BENE CHE SIA RISCIAQUATO ABBONDANTEMENTE CON ACQUA CORRENTE. NON TRATTATO CON ADDITIVI. PUO' CONTENERE TRACCE DI PESCE E CROSTACEI.																								
DATI ETICHETTA APPOSTE SU OGNI CONFEZIONE CON STAMPA INDELEBILE E VISIBILE	DENOMINAZIONE E Nr BOLLO DI RICONOSCIMENTO SANITARIO COMUNITARIO DELLO STABILIMENTO NOME COMMERCIALE NOME SCIENTIFICO STATO FISICO METODO DI CATTURA ATTREZZO DI CATTURA ZONA DI CATTURA DATA DI CONFEZIONAMENTO DATA DI SCADENZA PESO NETTO MODALITA' DI CONSERVAZIONE LOTTO SE RICHIESTO CODICE A BARRE e PREZZO.	TABELLA NUTRIZIONALE INGREDIENTI: CALAMARI E SALE																							
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>NUTRIENTE</th> <th>VALORE MEDIO SU 100g</th> <th>U.M.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ENERGIA</td> <td>295/70</td> <td>KJ/KCAL</td> </tr> <tr> <td>GRASSI TOTALI</td> <td>2</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>di cui ACIDI GRASSI SATURI</td> <td>0,9</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>CARBOIDRATI</td> <td>0</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>di cui ZUCCHERI</td> <td>0</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>PROTEINE</td> <td>13</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>SALE</td> <td>0,63</td> <td>g</td> </tr> </tbody> </table>	NUTRIENTE	VALORE MEDIO SU 100g	U.M.	ENERGIA	295/70	KJ/KCAL	GRASSI TOTALI	2	g	di cui ACIDI GRASSI SATURI	0,9	g	CARBOIDRATI	0	g	di cui ZUCCHERI	0	g	PROTEINE	13	g	SALE	0,63
NUTRIENTE	VALORE MEDIO SU 100g	U.M.																							
ENERGIA	295/70	KJ/KCAL																							
GRASSI TOTALI	2	g																							
di cui ACIDI GRASSI SATURI	0,9	g																							
CARBOIDRATI	0	g																							
di cui ZUCCHERI	0	g																							
PROTEINE	13	g																							
SALE	0,63	g																							

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ODORE DELICATO, TIPICO DELLA SPECIE, ESENTE DA NOTE ESTRANEE COME DI TERRA E AMMONIACA COLORAZIONE VIVA E LUCENTE, TIPICO DELLA SPECIE, ESENTE DA PIGMENTAZIONI ESTRANEE CARNI UMIDE, BIANCHE, SODE CON TENTACOLI INTEGRATI.
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	<i>Conta mesofila totale aerobia</i> $\leq 10^6$ ufc/g <i>Pseudomonas spp.</i> $\leq 10^2$ ufc/g <i>Enterobacteriaceae</i> $\leq 10^4$ ufc/g <i>E. coli</i> $\leq 10^2$ ufc/g <i>Stafilococchi coag. pos.</i> $\leq 10^2$ ufc/g <i>Listeria m. assente/25g</i> <i>Salmonella assente/25g</i>
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	<i>Istamina</i> ≤ 100 mg/kg <i>Piombo</i> $\leq 0,3$ mg/kg <i>Mercurio</i> $\leq 0,5$ mg/kg <i>Cadmio</i> ≤ 1 mg/kg



CALAMARO PATAGONIA o ATLANTICO IN ATP

SPELLATO e/o EVISCERATO e/o ARRICCIAATO e/o TAGLIATO

ELENCO DENOMINAZIONI COMMERCIALI UTILIZZATE:

- CALAMARO PATAGONIA - SPEL/ARR/EVI ATP
- CALAMARO PATAGONIA - SPEL/ARR/EVI 250g ATP
- CALAMARO PATAGONIA - SPEL/ARR/EVI 500g ATP
- CALAMARO PATAGONIA - SPEL/ARR/EVI 1kg ATP
- CALAMARO PATAGONIA - ANELLI ATP
- CALAMARO PATAGONIA - ANELLI 250g ATP
- CALAMARO PATAGONIA - ANELLI 500g ATP
- CALAMARO PATAGONIA - ANELLI 1kg ATP
- CALAMARO PATAGONIA - BUTTERFLY ATP
- CALAMARO PATAGONIA - BUTTERFLY 250g ATP
- CALAMARO PATAGONIA - BUTTERFLY 500g ATP
- CALAMARO PATAGONIA - BUTTERFLY 1kg ATP

- CALAMARO ATLANTICO - SPEL/ARR/EVI ATP
- CALAMARO ATLANTICO - SPEL/ARR/EVI 250g ATP
- CALAMARO ATLANTICO - SPEL/ARR/EVI 500g ATP
- CALAMARO ATLANTICO - SPEL/ARR/EVI 1kg ATP
- CALAMARO ATLANTICO - ANELLI ATP
- CALAMARO ATLANTICO - ANELLI 250g ATP
- CALAMARO ATLANTICO - ANELLI 500g ATP
- CALAMARO ATLANTICO - ANELLI 1kg ATP
- CALAMARO ATLANTICO - BUTTERFLY ATP
- CALAMARO ATLANTICO - BUTTERFLY 250g ATP
- CALAMARO ATLANTICO - BUTTERFLY 500g ATP
- CALAMARO ATLANTICO - BUTTERFLY 1kg ATP