Latterino
intero

Marchio Banord®
Varietà di prodotti provenienti dall'Asia, Europa e altre regioni

Denominazione Commerciale	Latterino intero
Nome Scientifico	Atherina boyeri
Peso Netto	5 kg
Presentazione Imballo	5 buste x 1 kg / cartone da 5 kg
Glassatura	0%
Palettizzazione	9 cartoni per strato x 12 strati (108 cartoni) 540 kg / pallet 80 x 120

Origine	Turchia
Zona di pesca	Pescato in acque dolci in Yahyasaray Dam
Metodo di produzione	Pescato
Attrezzi da pesca	reti da circuizione e reti da raccolta

Presentazione Prodotto	IQF
Caratteristiche	prodotto surgelato, prima congelazione intero con pelle e con spine
Conservazione	Conservare a -18 ºC Una volta scongelato, non deve più essere ricongelato e va consumato entro 24 ore
Utilizzo	Scongelare in ambiente refrigerato. Prodotto crudo, va consumato previa cottura.
Vita utile	24 mesi
Consumatore finale	Consumatori in generale, tranne quelli allergici al pesce

Osservazioni

Codice	Pezzatura	GTIN
TR4500AT01	370-400 pz/kg	cartone 18428646012659
		buste 8428646012652
TR4500AT02	+400 pz/kg	cartone 18428646014868
		buste 8428646014854

Ingredienti	**LATTERINO**
Allergeni	contiene pesce

Specifiche microbiologiche	
Aerobi mesofili (30˚C)	1.000.000 nmp/g
Enterobacteriaceae (37˚C)	1.000 ufc/g
E.coli / Staphylococcus aureus coagulasa+	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes / Salmonella	Assenza

Non contiene né è composto da OGM, né è soggetto a radiazioni ionizzanti. Requisiti legali: Regolamento 2073/2005, 1169/2011, 852/2004, 854/2004, 1881/2006, 1379/2013 e successive modifiche. RD 418/2015, RD 1334/1999 e successive modifiche.

Dichiarazione nutrizionale	(x100 g)
Energia	406 kJ / 97 kcal
Grassi	2,4 g
di cui acidi grassi saturi	0,5 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	17,6 g
Sale	0,15 g

Data di aggiornamento
23/06/21

Iceland Seafood Ibérica, S.A.U. Joan Lluís Vives, 13. Pol. Ind. Can Trias · 08232 Viladecavalls, Barcellona
Tel.: +34 93 733 80 11 · Fax: +34 93 789 20 73 · is@icelandseafood.es · www.icelandseafood.es