

cod. 5832



SPECIALITA' ITTICHE CONGELATE
 Via Fossa, 93 47042 Cesenatico (FC)
 Tel 054786904 - fax 054786913
 P.I. 02427970401 C.F. LCRMRN63D65I304L
 Email info@marinamare.it -

Sc
he
da
Te
cn
ic
a
S
P
C
AL
A
M
A
R
O
G
R
S
O
do
c

1		SCHEDA TECNICA							
2	Descrizione del prodotto:	codice interno	105	marchio	MARINAMARE				
		prodotto	CALAMARO CON CIUFFO						
		formato	SPIEDINO						
		peso netto	PESO VARIABILE						
3	Ingredienti:	CALAMARO atlantico e/o patagonico 98%(Loligo gahi e/o patagonico, Pescato Zona fao 41,atlantico sud ovest,con reti da traino), Pangrattato(farina di GRANO tenero tipo 00,acqua,lievito naturale,sale,contiene glutine), Olio extra vergine di oliva,prezzemolo,sale marino,pepe bianco, aglio,							
4	Modalità di:	conservazione	A -18° C	distribuzione	A -21° C				
5	Caratteristiche :	Prodotto crudo Senza glassatura							
6	Trattamento subito:	Prodotto congelato a -18° C							
7	Caratteristiche microbiologiche:	Carica Batterica Tot.Mesofili	UFC/g	Escherichia Coli	UFC/g	Coliformi Totali	UFC/g		
8	Presentazione:	aspetto	Prodotto congelato individualmente		sapore	Naturale dei vari ingredienti			
		odore	Tipico del prodotto congelato						
		colore	Naturale degli ingredienti						
9	T.M.C.:	12 mesi dalla data di produzione							
10	Imballaggio e logistica:	materiale confezione	Scatola di cartone e sacco in polietilene per uso alimentare		imballaggio				
		Confezione per cartone	N.1 Busta da kg.3		dimensioni imballaggio	x x x mm			
		peso confezione	Kg.3		peso imballaggio	kg			
		etichetta	MARINAMARE						
		codice EAN prodotto	8032644430136		codice EAN imballaggio				
		pezzi per imballaggio	Sfuso kg.3		imballaggi per bancale	N. 100 Ct.			
11	Istruzioni per l'uso:	Mettere gli spiedini ancora congelati sulla griglia calda e cuocere 3 minuti per lato.							
		valore energetico	Kcal 103		proteine	g 14,20			
		valore energetico	KJ 435		Grassi	g 1,4			
12	Valori nutrizionali per 100g :	Carboidrati	g 8,37		Di cui acidi grassi saturi	g 0,3			
		Di cui zuccheri	g 0,56		sale	g 1,13			
13	Note:								
14	Allergeni:	Ingrediente	P	T	A	Ingrediente	P	T	A
		Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		Crostacei e prodotti a base di crostacei.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Latte e prodotti a base di latte.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		Uova e prodotti a base di uova.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sedano e prodotti a base di sedano.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		Pesce e prodotti a base di pesce.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Senape e prodotti a base di senape.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		Arachidi e prodotti a base di arachidi.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		Soia e prodotti a base di soia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Anidride Solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 ml/l espressi come SO ₂ .	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupini e prodotti a base di lupini	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Molluschi e prodotti a base di molluschi	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
15	O.G.M.:	Marinamare garantisce che il prodotto fornito non proviene da organismi geneticamente modificati.							