

 europesca PRODOTTI ITTICI DI MAZARA DEL VALLO	SCHEDA TECNICA/DATA SHEET TARTARE DI SALMONE CONGELATA				Mod. 21.19 C&G
	IT T4X0E CE	Ed. 01	Rev. 01	DATA 18.11.2022	Pagina 1 di 1

Prodotto	Tartare di Salmone Congelata
Nome Scientifico	Salmo Salar
Metodo di cattura/attrezzatura	Pescato a mare con rete da posta fissa
Zona di cattura	Oceano Atlantico Nord Orientale ZONA FAO 27
Metodo di confezionamento	Congelato: Confezionato sottovuoto in buste di polietilene in pezzature da 50 g-80g-100g.
Lista ingredienti	Prodotto tal quale
Valori Microbiologici di Riferimento	E.Coli < 10 ufc/g Stafilococchi C.Pos. < 100 ufc/g Salmonella spp: Assente/25g Listeria M. : Assente/25g
Pericoli Chimici	Chimico: Pb, Cd nei limiti di legge Reg.CE 1881/06
Allergeni	Può contenere tracce di crostacei e molluschi
Condizioni di conservazione	T°= -18 °C/-25°C per il congelato
Uso previsto	Dopo scongelamento consumare entro 24 ore. Consumo tal quale :crudo
Vita commerciale del prodotto	Max 12 mesi dalla data di congelamento
Modalità di trasporto	Automezzo Refrigerato Temp.di trasporto: Max – 18 °C per congelato
Caratteristiche fisiche ed organolettiche del prodotto	Odore: Caratteristico della specie Colore: Variabile dal grigio azzurrino al bianco Sapore: Specifico della specie

Valori Nutrizionali per 100g di prodotto	
Energia	180 kcal-752 kJ
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi	11,00 g 1,9 g
Carboidrati	0 g
Proteine	20,20 g
Sale	0.11 g