

Ittica Service srls
via Pantelleria, n.15
91026 Mazara del Vallo (TP)
P.IVA 02739390819

Ficha Tecnica – Gamberetto Rosa (Gamberessa)

Denominacion Comercial: Gamberetto Rosa (Gamberessa)

Denominacion Scientifica: Pasiphaea Multidentata (FAM)

Ingredientes: GAMBERETTO ROSA Gamberessa (Crustaceo), Antiossidanti : SOLFITO DI SODIO E221,
BISOLFITO DI SODIO E222 - (SOLFITI)

Formato: Bandeja en plastico de kg 1,500

Origen: Pescato Mar Mediterraneo - Zona FAO 37 (Las subzonas de pesca estan especificados en la tarjeta)

Stato fisico: Congelado

Trastos da pesca: Redes de arrastre OTB

Manera de uso:

El producto puede ser comido crudo, porque ha recibido un proceso de congelacion en temperatura no superior de -20°C en cada parte de su cuerpo y por lo menos de 24 horas.- “Conforme alle prescrizioni del Reg. CE n. 853/2004, allegato III sez. VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3”.

Fecha de Caducidad: Es preferible consumir el producto antes de la fecha sobre la confeccion (24 meses de la fecha de congelacion)

Una volta scongelato, il prodotto non può più essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore, o entro 5 giorni se mantenuto sotto ghiaccio fuso.

Paquete: Paquete kg. 15,00 (10*1,500 kg)

Glaseo: 0%

Manera de conservacion: -18°C; -21°C

Proceso de Trabajo: Il gamberetto Rosa (Gamberessa), comprado por los barcos ya congelado a bordo, controlado por visita de sanidad, trasportado en la nave con camion frigorificos autoirizados, y puesto en camaras de frigo con temperatura de -21°C, esperando de ser comercializado.

Alergenos: Crustaceos y sulfitos. Trabajado en una nave donde se trabajan Pescados y Moluscos

Características químico-físicas y microbiológicas:

SO₂: 150 mg/kg di parte edibile per crostacei da 1 e 80 unità/kg

200 mg/kg di parte edibile per crostacei fino a 120 unità/kg

300 mg/kg di parte edibile per crostacei superiori a 120 unità/kg

Salmonella: assente in 25 gr.

Coliformi totali : Max 1000 ufc/gr.

C.B.T. :Max 3.000.000 ufc/gr.

Staphylococcus aureus : Max 10 ufc/gr.

Escherichia coli :Max 300 ufc/gr.

Listeria monocytogenes : Max 100 ufc/gr.

Características organolépticas:

Color: rosa/blanco

Olor: agradable

Sabor: muy delicado

Aspecto: cuerpo comprimido lateralmente, cuya parte anterior (cefalotórax) está cubierta de un caparazón de la que parten 13 pares de apéndices. En el caparazón hay una espina hepática. Presencia de un casco dorsal. La parte posterior (abdomen) está formada por 6 segmentos. Ojos pedunculados con presencia de un tuberculo.

Informaciones Nutricionales – Valores medios por100g: Energia 304 Kj – 71 Kcal; Grassi 1,47g di cui acidi grassi saturi 0,09g; carboidrati 2,90g di cui zuccheri 0g; proteine 13,60g; sale 375 mg

Dimension de embalaje: mm. 437 x 296 x 273

Paletizacion: Fila por 6 paquetes; Numero de filas 8; Total Paquetes n. 48

