

| | |
|--|--|
| Denominazione Commerciale | Polpo eviscerato congelato |
| Ingredienti | Polpo |
| Denominazione Scientifica | Octopus Vulgaris (OCC) |
| Pezzatura | 1000/2000 - 2000/3000 g. |
| Origine | Tunisia |
| Metodo di produzione – Zona FAO* *In base alla disponibilità del prodotto le zone di provenienza possono variare | Pescato in Mar Mediterraneo Centrale FAO37.2.2 Mar Ionio |
| Categoria Attrezzo/Attrezzo di cattura | Nasse e Trappole (FPO) |
| Allergeni | Molluschi, Pesci e Crostacei |
| Additivi** **Gli additivi utilizzati sono soggetti a variazioni in base alla materia prima utilizzata | Assenti |
| Stato fisico del prodotto | Congelato |
| Imballo/Peso netto | Cartone / Peso Variabile |
| Materiale Imballo – Formato (L x P x A mm) -Smaltimento | Carta - 390x290x200 - PAP 20 |
| Modalità di consumo | Da consumarsi previa cottura |
| Sherlf Life Totale \ Min. Garantita | 24 mesi/12 mesi |
| Temperatura di conservazione | -18°C |
| Parametri microbiologici | Listeria monocytogenes assente Salmonella spp. assente |
| Valori nutrizionali su 100g | Energia: 343KJ/82Kcal, Grassi (di cui saturi): 1,04g (0,23g) Carboidrati (di cui zuccheri): 2,2g (0g) Proteine: 14,91g Sale: 0,58g. |
| Caratteristiche organolettiche | Odore caratteristico non ammoniacale. Aspetto caratteristico. Consistenza soda e turgida. |