

**Seppia pulita tagliatella**

Doc. rif :	Version e	Data di creazione 01/01/2023	Modificata 23/02/2023	Pagina 1 / 2
------------	-----------	---------------------------------	--------------------------	--------------

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE: SEPIA PULITA TAGLIATA**

**DENOMINAZIONE DI VENDITA: SEPIA**

**NOME SCIENTIFICO: Sepia officinalis (CTC)**

**ORDINE: OCTOPODA**

**FAMIGLIA: SEPIIDAE**

**TIPO DI TRATTAMENTO:** Prodotto pescato nelle acque del Mar Mediterraneo e congelato.

Il prodotto una volta pescato viene sottoposto ad un semplice trattamento di pulitura, lavaggio in acqua potabile e di controllo di qualità e pezzatura; infine tagliato, confezionato e abbattuto a temperatura – 40°C. Successivamente mantenuto a temperatura -18°C.

**T.M.C.:** Il prodotto rimane idoneo - ovvero mantiene le sue caratteristiche originali - per un periodo di 24 mesi dalla data di congelazione, se conservato ad una temperatura di – 18°C.

**COMPOSIZIONE TECNICA DEL PRODOTTO**

<b>NOME SCIENTIFICO</b>	<b>Sepia officinalis (CTC)</b>
<b>ZONA FAO</b>	37 – Mar Mediterraneo
<b>DIVISIONE FAO</b>	37.2.2 Mar Ionio (Centrale) la sottozona potrebbe variare
<b>ATTREZZO DI PESCA</b>	RETI DA IMBROCCO/RETI ANALOGHE (GTR)
<b>ORIGINE</b>	TUNISIA
<b>ALLERGENI</b>	<b>MOLLUSCHI</b>
<b>PESO CONFEZIONE</b>	500 G
<b>PESO IMBALLO</b>	8X500 G
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	Tagliato
<b>STATO PRODOTTO</b>	Congelato
<b>GLASSATURA</b>	0%

**Seppia pulita tagliatella**

Doc. rif :	Version e	Data di creazione 01/01/2023	Modificata 23/02/2023	Pagina 2 / 2

**VALORI NUTRIZIONALI**

<b>Etichetta nutrizionale europea 100 g (Reg. UE 1169/2011)</b>	<b>U.M.</b>	<b>VALORE</b>
<b>VALORE ENERGETICO</b>	KJ/100g	329,35
<b>VALORE ENERGETICO</b>	Kcal/100g	79
<b>PROTEINE TOTALI</b>	g/100g	16,24
<b>GRASSI TOTALI</b>	g/100g	0,70
<b>Di cui GRASSI SATURI</b>	g/100g	0,188
<b>CARBOIDRATI TOTALI</b>	g/100g	0,82
<b>Di cui ZUCCHERI</b>	g/100g	0,00
<b>SALE</b>	g/100g	0,372

**CONFEZIONE:** Vaschetta **500 G**

**CARTONE:** cartone ondulato sigillato con nastro adesivo **8X500 G**