

GAMBERO ROSSO
MEDITERRANEO -30



GAMBERO ROSSO N.1 *Aristaeomorpha foliacea* (ARS)
Modalità di produzione: Pescato in mare
Zona di pesca: Mar Mediterraneo Occidentale (Mar di Sardegna) FAO37.1.3/
Metodo di pesca: Reti da traino (OTB)
Origine:Tunisia
Ingredienti: **Gambero rosso** e antiossidanti: **E223**
PRODOTTO CONGELATO DA CONSERVARE A UNA TEMPERATURA DI -18°(una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e va conservato in frigorifero, da consumarsi entro 24 ore previa cottura).
Peso netto: 4 x 1 Kg.
Allergeni: SOLFITI e CROSTACEI (può contenere tracce di **PESCI** e **MOLLUSCHI**)
Congelato il: 28/09/2024 Lotto:XL1034
Da consumarsi preferibilmente entro fine: 12/2026
Prodotto e confezionato per:
Trida srl Via Sampietro 39, 72015 Fasano (BR)
nello stabilimento CE:
IT 3059 CE -Viale De Blasio,11/13/15 - 70132 Bari(Italia)

(IT 3059 CE)

Valori Nutrizionali per 100g.	
Valore Energetico	389 KJ/93Kcal
Grassi(di cui saturi)	1,4 g. (0,65 g.)
Carboidrati(di cui zuccheri)	0,3 g. (0,3 g.)
Proteine	20,1 g.
Sale	1,0 g.



CARTONE: **PAP 20**
Raccolta differenziata: CARTA
ETICHETTA: **PP 5**
Raccolta differenziata: PLASTICA
Verifica le disposizione del tuo comune

CODICE PRODOTTO-PRODUCT CODE	365731T	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE / PRODUCT NAME	Gambero Rosso/ Red Prawn	
INGREDIENTI / INGREDIENTS	GAMBERO ROSSO, CONSERVANTE ANTIOSSIDANTE: E223	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA / SCIENTIFIC NAME	Aristaeomorpha foliacea	
PEZZATURA / SIZE	-30	
ORIGINE / ORIGIN		
METODO DI PRODUZIONE – ZONA FAO / PRODUCTION METHOD – FISHING FAO AREA	Pescato in Mar Mediterraneo Centrale-Mar Ionio/Mar Mediterraneo Occidentale (Mar di Sardegna) FAO 37.2.2-37.1.3	
CATEGORIA ATTREZZO - ATTREZZO DI CATTURA / CATCHING METHOD - FISHING GEAR	Reti da traino / Trawl nets	
ALLERGENI (Inclusa la contaminazione incrociata) / ALLERGENS STATEMENT (Cross contamination included)	CROSTACEI; SOLFITI (può contenere tracce di pesci e molluschi)/ CRUSTACEANS; SULPHITES (may contain traces of fish and molluscs)	
ADDITIVI / ADDITIVES	ANTIOSSIDANTI: E223/ ANTIOXIDANTS;E223	
CONSERVAZIONE DI STOCCAGGIO / STORAGE CONSERVATION	Congelato/ Frozen	
MODALITÀ DI CONSUMO / MODE OF CONSUMPTION	Scongelare e usare entro 24 h/ Defrost and use within 24 hours	
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE /SHELF LIFE MINIMUM GUARANTEED	12-24 mesi dalla data di congelazione/ 12-24 month from the freezing date	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE / STORAGE TEMPERATURE	-18°C	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI /MICROBIOLOGICAL PARAMETERS	Listeria monocytogenes assente / Listeria monocytogenes absent Salmonella spp. assente / Salmonella spp. absent	
VALORI NUTRIZIONALI (100g) / VALORI NUTRIZIONALI (100G)	Energia Energy	368,31KJ/88,03Kcal
	Grassi Fat	0,57 g
	(di cui saturi) (of which saturates)	0,13 g
	Carboidrati Carbohydrate	0,60 g
	(di cui zuccheri) (of which sugar)	0 g
	Proteine Protein	20,10 g
	Sale Salt	0,89 g
CARATTERISTICHE QUALITATIVE / QUALITATIVE CHARACTERISTICS		

IMBALLO / PACKAGING	Cartone - Box 1kg g x 4 conf / 1kg for 4 pcs		
MATERIALE IMBALLO / PACKAGING MATERIAL	CARTONE PAP20 - BOX ETICHETTA PP5 - LABEL BUSTA HDPE 2- Envelope	SMALTIMENTO IMBALLO / SEPARATE WASTE	

