SCHEDA TECNICA
TECHNICAL SHEET

01 / 01/ 2024

GAMBERO ROSSO MEDITERRANEO -20



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.

FISH FOR CHEF

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

CODICE PRODOTTO-PRODUCT CODE	**365730T**	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE / PRODUCT NAME	**Gambero Rosso**/ Red Prawn	
INGREDIENTI / INGREDIENTS	**GAMBERO ROSSO, CONSERVANTE ANTIOSSIDANTE: E223**	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA - SCIENTIFIC NAME /	**Aristaeomorpha foliacea**	
PEZZATURA / - SIZE	-20	
ORIGINE / ORIGIN		
METODO DI PRODUZIONE – ZONA FAO / PRODUCTION METHOD – FISHING FAO AREA	**Pescato in Mar Mediterraneo Centrale-Ma 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** / SEPARETE WASTE	7 OTHER

TRIDA SRL
SEDE LEGALE: via G. Sampietro 39 - 72015 Fasano (BR) | Iscritta al Registro Imprese della CCIAA di Brindisi
N. Iscrizione e codice fiscale: 02662100748 Iscritta al R.E.A. n° BR - 162413 | Capitale sociale sottoscritto € 10.000,00 Interamente versato P.Iva: 02662100748 | tridasrl@pec.It