

SEPPIA PULITA

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: SEPPIA PULITA

DENOMINAZIONE DI VENDITA: SEPPIA

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 abbattuto a temperatura – 40°C e 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

NOME SCIENTIFICO	<i>Sepia officinalis</i>
ZONA FAO	37 – Mar Mediterraneo
DIVISIONE FAO	37.1.3 - Mar di Sardegna*
ATTREZZO DI PESCA	RETI DA TRAINO (OTB)
ORIGINE	TUNISIA
ALLERGENI	MOLLUSCHI
PESO CONFEZIONE	4 kg
PESO IMBALLO	4 Kg
DESCRIZIONE PRODOTTO	Intero
STATO PRODOTTO	Congelato
GLASSATURA	0%

*La divisione FAO potrebbe variare; si veda sempre etichetta cartone

VALORI NUTRIZIONALI

Etichetta nutrizionale europea 100 g (Reg. UE 1169/2011)	U.M.	VALORE
VALORE ENERGETICO	KJ/100g	335
VALORE ENERGETICO	Kcal/100g	80
PROTEINE TOTALI	g/100g	18,5
GRASSI TOTALI	g/100g	0,8
GRASSI SATURI	g/100g	0,1
CARBOIDRATI TOTALI	g/100g	1,5
ZUCCHERI	g/100g	0,0
SALE	g/100g	0,0

PEZZATURE

200/300	300/400

CARTONE: Cartone da 4kg IQF