

ANELLI E CIUFFI DI CALAMARO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: ANELLI E CIUFFI DI CALAMARO

CODICE ALPHA: SQR

NOME SCIENTIFICO: Loligo vulgaris

ORDINE: TEUTHIDA

FAMIGLIA: LOLIGINIDAE

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

Il prodotto una volta pescato viene selezionato - controllo di qualità e pezzatura - e congelato a bordo. Temperatura di conservazione -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	Loligo vulgaris
ZONA FAO	37 Mare Mediterraneo
DIVISIONE FAO	37.2.2 Mar Mediterraneo Centrale - Mar Ionio (SI VEDA ETICHETTA, la Divisione FAO potrebbe cambiare)
ATTREZZO DI PESCA	Reti da imbrocco e reti analoghe (GTR) (SI VEDA ETICHETTA)
ORIGINE	TUNISIA
ALLERGENI	MOLLUSCHI
PESO CONFEZIONE	IQF
PESO IMBALLO	4 KG
DESCRIZIONE PRODOTTO	Intero
STATO PRODOTTO	Congelato
GLASSATURA	0%

VALORI NUTRIZIONALI

Etichetta nutrizionale europea 100 g (Reg. UE 1169/2011)	U.M.	VALORE
VALORE ENERGETICO	KJ/100g	284,51
VALORE ENERGETICO	Kcal/100g	68
PROTEINE TOTALI	g/100g	12,6
GRASSI TOTALI	g/100g	1,7
Di cui GRASSI SATURI	g/100g	0,85
CARBOIDRATI TOTALI	g/100g	0,6
Di cui ZUCCHERI	g/100g	0,6
SALE	g/100g	0,46