

# 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

<b>NOME SCIENTIFICO</b>	<b>Loligo vulgaris</b>
<b>ZONA FAO</b>	37 Mare Mediterraneo
<b>DIVISIONE FAO</b>	37.2.2 Mar Mediterraneo Centrale - Mar Ionio (SI VEDA ETICHETTA, la Divisione FAO potrebbe cambiare)
<b>ATTREZZO DI PESCA</b>	Reti da imbrocco e reti analoghe (GTR) (SI VEDA ETICHETTA)
<b>ORIGINE</b>	TUNISIA
<b>ALLERGENI</b>	<b>MOLLUSCHI</b>
<b>PESO CONFEZIONE</b>	IQF
<b>PESO IMBALLO</b>	4 KG
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	Intero
<b>STATO PRODOTTO</b>	Congelato
<b>GLASSATURA</b>	0%

## 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	284,51
<b>VALORE ENERGETICO</b>	Kcal/100g	68
<b>PROTEINE TOTALI</b>	g/100g	12,6
<b>GRASSI TOTALI</b>	g/100g	1,7
<b>Di cui GRASSI SATURI</b>	g/100g	0,85
<b>CARBOIDRATI TOTALI</b>	g/100g	0,6
<b>Di cui ZUCCHERI</b>	g/100g	0,6
<b>SALE</b>	g/100g	0,46