

MELÙ/POTASSOLO

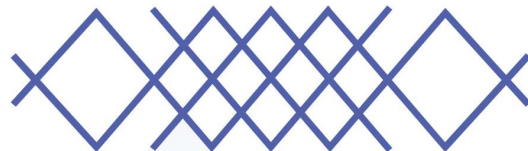
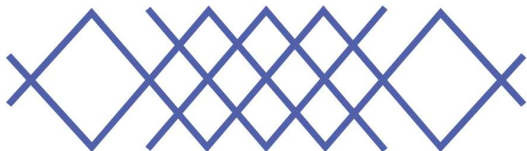
MICROMESISTIUS POUTASSOU

DENOMINAZIONE DI VENDITA:	Melù/Potassolo	TAGLIO:	Intero
PRESENTAZIONE:	Confezionato in scatole da 3,4,5 o 6 kg	FORMATO:	Scatole di polistirene espanso / polietilene ad alta densità
ORIGINE:	Spagna	INGREDIENTI:	Pesce
ALLERGENI:	Pesce/ Può contenere tracce di molluschi	DURATA:	5 giorni in frigorifero
CONSERVAZIONE:	0-5°C	MODALITÀ D'USO:	Cucinare prima del consumo



PESCADOS GARCÍA

Pto. Pesquero - Nova Lonxa de Riveira, Almacenes 97-98 Ribeira (A Coruña). Spagna · Tel: +34 981 835 592
www.pescadosgarcia.com · administracion@pescadosgarcia.com



MATERIA PRIMA

SPECIE:	Melù/Potassolo
NOME SCIENTIFICO:	Micromesistius Poutassou.
CODICE FAO:	WHB.
ZONA DI PESCA:	FAO 27
SOTTOZONA DI PESCA:	VIIIc – IXa.
TECNICA DI PESCA:	Rete a strascico

CARATTERISTICHE FISICHE

ASPETTO:	Tipico
COLORE:	Tipico
ODORE:	Tipico
CONSISTENZA:	Compatta
PARASSITI:	Assenti
CORPI ESTRANEI:	Assenti

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (per 100g)

VALORE ENERGETICO:	90 kcal / 377 kj
GRASSI:	1,30 g.
GRASSI SATURI:	0,20 g.
CARBOIDRATI:	0 g.
PROTEINE:	19,30 g
SALE:	0,13 g

ETICHETTATURA

NOME DEPOSITATO:	NOME SCIENTIFICO:
CODICE 3-ALFA:	PRESENTAZIONE:
ZONA DI CATTURA:	SUBZONA DI CATTURA:
BOLLATURA SANITARIA:	PESO NETTO:
LOTTO:	DATA DI PRODUZIONE:
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:	DATA DI SCADENZA:
NOME E NUMERO DI REGISTRAZIONE DELLA NAVE	

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

TEST	LIMITE
ENTEROBATTERI (UFC/G)	<100
SALMONELLA	Assente / 25 g

PARAMETRI CHIMICI

TEST	LIMITE
PIOMBO (Pb)	< 0.05 mg/kg
CADMIO (Cd)	< 0.05 mg/kg
MERCURIO (Hg)	< 0.1 mg/kg
ABTV	< 25 mg/100gr

PESCADOS GARCÍA