



# SGOMBRO SURGELATA

SCOMBER SCOMBRUS

<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA:</b>	Sgombro	<b>TAGLIO:</b>	Intero IQF
<b>PRESENTAZIONE:</b>	Scatole da 20 kg sfuse	<b>FORMATO:</b>	Cartone ondulato
<b>ORIGINE:</b>	Spagna	<b>INGREDIENTI:</b>	Pesce
<b>ALLERGENI:</b>	Pesce/ Può contenere tracce di molluschi	<b>DURATA:</b>	2 anni dal congelamento
<b>CONSERVAZIONE:</b>	-18°C	<b>MODALITÀ D'USO:</b>	Scongellare prima della cottura/ Non ricongelare una volta scongelato



**PESCADOS GARCÍA**

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



## MATERIA PRIMA

<b>SPECIE:</b>	Sgombro
<b>NOME SCIENTIFICO:</b>	SCOMBER SCOMBRUS
<b>CODICE FAO:</b>	MAC
<b>ZONA DI PESCA:</b>	FAO 27
<b>SOTTOZONA DI PESCA:</b>	VIIIc - Ixa
<b>TECNICA DI PESCA:</b>	Rete da circuizione Rete a strascico

## CARATTERISTICHE FISICHE

<b>ASPETTO:</b>	Tipico
<b>COLORE:</b>	Tipico
<b>ODORE:</b>	Tipico
<b>CONSISTENZA:</b>	Compatta
<b>PARASSITI:</b>	Assenti
<b>CORPI ESTRANEI:</b>	Assenti

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (per 100g)

<b>VALORE ENERGETICO:</b>	139 kcal / 582 kj
<b>GRASSI:</b>	6,00 g
<b>GRASSI SATURI:</b>	1,80 g
<b>CARBOIDRATI:</b>	< 1,0 g.
<b>PROTEINE:</b>	19,30 g
<b>SALE:</b>	0,32 g

## ETICHETTATURA

<b>NOME DEPOSITATO:</b>	<b>NOME SCIENTIFICO:</b>
<b>CODICE 3-ALFA:</b>	<b>PRESENTAZIONE:</b>
<b>ZONA DI CATTURA:</b>	<b>SUBZONA DI CATTURA:</b>
<b>BOLLATURA SANITARIA:</b>	<b>PESO NETTO:</b>
<b>LOTTO:</b>	<b>DATA DI PRODUZIONE:</b>
<b>CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:</b>	<b>DATA DI SCADENZA:</b>

## PARAMETRI MICROBIOLOGICI

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

## PARAMETRI CHIMICI

TEST	LIMITE
<b>PIOMBO (Pb)</b>	< 0.05 mg/kg
<b>CADMIO (Cd)</b>	< 0.1 mg/kg
<b>MERCUIO (Hg)</b>	< 0.1 mg/kg
<b>ISTAMINA</b>	< 25 ppm

### PESCADOS GARCÍA