



SGOMBRO

SCOMBER SCOMBRUS

DENOMINAZIONE DI VENDITA:	Sgombro	TAGLIO:	Intero
PRESENTAZIONE:	Confezionato in scatole da 3,5 o 6 kg	FORMATO:	Scatole di polistirene espanso / polietilene ad alta densità
ORIGINE:	Spagna	INGREDIENTI:	Pesce, acqua, ghiaccio, sale
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:	Sgombro
NOME SCIENTIFICO:	SCOMBER SCOMBRUS
CODICE FAO:	MAC
ZONA DI PESCA:	FAO 27
SOTTOZONA DI PESCA:	VIIIc - Ixa
TECNICA DI PESCA:	Rete da circuizione Rete a strascico

CARATTERISTICHE FISICHE

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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (per 100g)

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

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

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

PARAMETRI CHIMICI

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

PESCADOS GARCÍA