

GRONGO

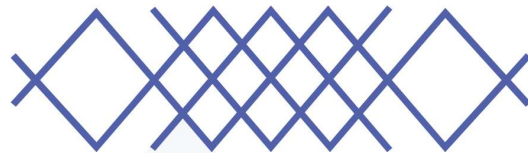
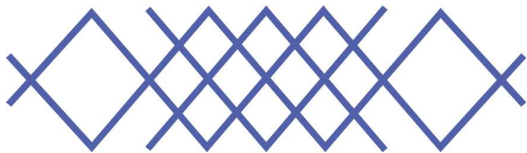
CONGER CONGER

DENOMINAZIONE DI VENDITA:	Grongo	TAGLIO:	Intero, intero eviscerato, intero eviscerato senza coda
PRESENTAZIONE:	Confezionato in scatole di peso variable	FORMATO:	Scatole di polistirene espanso / polietilene ad alta densità
ORIGINE:	Spagna	INGREDIENTI:	Pesce, ghiaccio
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:	Grongo
NOME SCIENTIFICO:	Conger conger
CODICE FAO:	COE
ZONA DI PESCA:	FAO 27
SOTTOZONA DI PESCA:	VIIIc - Ixa
TECNICA DI PESCA:	Lenze e ami Reti da imbrocco

CARATTERISTICHE FISICHE

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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (per 100g)

VALORE ENERGETICO:	107 kcal / 448 kj
GRASSI:	2,93 g
GRASSI SATURI:	0,57 g
CARBOIDRATI:	1,40 g
PROTEINE:	19,24 g
SALE:	0 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)	< 0.1 mg/kg
CADMIO (Cd)	< 0.01 mg/kg
MERCUIO (Hg)	< 0.2 mg/kg
ABTV	< 25 mg/kg

PESCADOS GARCÍA