

FILETTI DI ACCIUGA DEL CANTABRICO IN OLIO D'OLIVA

Engraulis encrasicolus

DENOMINAZIONE IN LINGUA ITALIANA

Filetti d'acciuga del Cantabrico in olio d'oliva

GENERE E SPECIE

Engraulis encrasicolus.

ZONA DI CATTURA

Oceano Atlantico Nord-Orientale, Golfo di Biscaglia Meridionale (FAO 27.8.c) Mar Cantabrico

METODO DI PESCA

Pescato.

CODICE ALPHA-3

ANE.

ATTREZZO DI PESCA

Reti da circuizione e reti da raccolta.

PEZZATURA

-

INGREDIENTI

Filetti di **acciuga**, olio d'oliva, sale.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

E.coli < 10 UFC/100 g.
Salmonella SPP assente in 25 g.
Listeria monocytogenes assente in 25 g.
Reg. CE 2073/2005, CE 1441/2007.

ALLERGENI

Pesci e prodotti a base di **pesci**.

SCADENZA

9 mesi dalla data di confezionamento.

SPEDIZIONE

In regime di refrigerazione da 0° C a 2° C.

IMBALLAGGIO ORIGINE

Scatola di cartone contenente 36 scatolette da 50 g.
Scatola di cartone contenente 2 vassoietti da 400 g.
Scatola di cartone contenente 2 vassoietti da 700 g.

"Specialisti del VIVO"



SICUREZZA ALIMENTARE

I prodotti commercializzati sono conformi ai criteri di igiene di processo e di sicurezza alimentare stabiliti dal: Reg. CE 2073/2005, UE 915/2023, CE 1441/2007. A richiesta possono essere esibiti rapporti di prova comprovanti l'esecuzione e l'esito delle prove effettuate nell'ambito del piano annuale di verifica fornitori.

VALORI NUTRIZIONALI

(valori medi per 100 g sgocciolati)

Valore energetico 907,1 kJ.
Valore energetico 217 kCal.
Grassi 13 g.
di cui Acidi grassi saturi 1,8 g.
Carboidrati 0,30 g.
di cui Zuccheri 0,30 g.
Proteine 25 g.
Sale 14,2 g.

AGGIORNAMENTO

REV. n°1 del 30 / 05 / 2024

www.specialistidelvivo.com

STAGIONALITÀ \ DISPONIBILITÀ \ PERIODO DI PESCA

GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□
NON DISPONIBILE			RIDOTTA DISPONIBILITÀ			BUONA DISPONIBILITÀ			OTTIMA DISPONIBILITÀ		