



Polpo cotto e tagliato

Codice	Descrizione del prodotto
	Shelf life prodotto
	10 giorni
	Disponibilità
	Tutto l'anno
	Confezione
	Confezionato in atmosfera protettiva
Imballo primario	
vaschette di PP/PE di colore trasparente, termosigillate con PA/EVOH/PE	
Imballo secondario	
cartone per formati 250 g/300 g (lungh/largh/h): (235mmx150mmx126mm) cartone per formato 1 kg (lungh/largh/h): (290mmx235mmx165mm)	
Peso netto/Formati disponibili	
formati: 250 g/300 g/1 kg	
Peso netto cartone	
1000g/1200g/4 kg (rispettivamente n. 4 vaschette da 250 g/300 g/1 kg)	
Modalità di uso	
Confezionato in atmosfera protettiva, non forare la confezione. Prodotto già cotto. Pronto per l'uso. Rimuovere la pellicola ed utilizzare al massimo entro 48 ore dall'apertura.	
Ingredienti	
POLPO indopacifico.	
Modalità di trasporto/stoccaggio	
Temperatura di Trasporto: tra 0 e +4 °C Temperatura di Stoccaggio/vendita: tra 0 e +4 °C	

PALLETTIZZAZIONE

Cartoni per pallet	N°cartoni per strato	Strati per pallet	Altezza pallet(in cm)
192	24	8	100,8 cm (vaschette da 250/300 g)
96	12	8	132 cm (vaschette da 1 kg)

Aspetto esteriore

Polpo cotto e tagliato

Allergeni

Energia (kJ/kcal): 281/66, grassi totali 0,1 g di cui saturi 0,0 g; carboidrati 0,3 g di cui zuccheri 0,0 g; fibre 0 g; proteine 16 g; sale 0,7 g.

Caratteristiche chimiche

Contaminanti chimici in conformità al Reg. CE 1881/06 e s.m.i. (metalli pesanti, diossine, PCB).

Caratteristiche sensoriali

Odore aromatico, di molluschi Colore caratteristico del prodotto Consistenza tipica del prodotto

Caratteristiche microbiologiche/chimiche

Carica mesofila aerobia totale	<100.000 ufc/g
Enterobacteriaceae	<1.000 ufc/g
Escherichia coli	<100 ufc/g
Stafilococchi c.p.	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella spp	Assente in 25 g

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia (kJ/kcal): 961/232, grassi totali 19 g di cui saturi 2,6 g; carboidrati 2,2 g di cui zuccheri 0,7 g; fibre 0 g; proteine 13 g; sale 1,1 g.

Destinazione d'uso

Alimento destinato a tutti i consumatori, ad eccezione di coloro che presentano allergie o intolleranze verso uno o più ingredienti sopra elencati.

Gestione non conformità

In caso di reclami, allerte/ritiri, contattare i seguenti recapiti: Telefono: [+39 0836 1955986](tel:+3908361955986)

Il materiale per il confezionamento proviene da aziende qualificate che hanno fornito le dichiarazioni di conformità, è sottoposto a tracciabilità, come da Reg. CE 1935/2004 e s.m.i. ed è idoneo al a contatto con questa tipologia di alimento come da Reg. CE 1895/2005, Reg. UE 10/2011 e normativa italiana D.M. 21/03/1973 e D.P.R. 777/82.