

SCHEDA TECNICA PRODOTTO-PRODUCT SPECIFICATIONS
FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT-TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT

descrizione articolo
 article description
 description article
 artikelbeschreibung

MISTO MARE in salamoia - SEAFOOD SALAD in brine

COCKTAIL DE FRUITS DE MER en liquide de marinage- GEMISCHTE MEERESFRÜCHTEN naturell

INGREDIENTI, VALORI NUTRIZIONALI E VALORI MICROBIOLOGICI - INGREDIENTS, NUTRITIONAL VALUE, MICROBIOLOGICAL LOAD

INGREDIENTS, VALEURS NUTRITIONNELLES ET VALEURS MICROBIOLOGIQUES - ZUTATEN, NÄHRWERTE UND MICROBIOLOGISCHE WERTE

MOLLUSCHI E CROSTACEI 99% in proporzione variabile (TOTANO, COZZE, CALAMARI, SEPIE, MAZZANCOLLE, POLPI), aromi naturali. Salamoia (acqua, aceto, sale, correttore di acidità: E300, E330, conservanti: E202, E211, aromi naturali).

Prodotto in uno stabilimento che lavora molluschi, crostacei, pesce, sedano, derivati di uova e cereali contenente glutine.

MOLLUSCS and SHELLFISHES 99% (SQUID, MUSSELS, CUTTLEFISH, SHRIMPS, OCTOPUS), natural aromas. Brine (water, vinegar, salt, acidity corrector: E300, E330, preservatives: E202, E211, natural aromas).

Produced in an establishment that works shellfishes, molluscs, fish, celeriac, egg's derivatives and cereal containing gluten.

MOLLUSQUES et CRUSTACÉS 99% variable (CALMARS, MOULES, SEICHES, CREVETTES, POULPES), aromates naturels. Liquide de marinage (eau, vinaigre de vin, sel, aromates naturels, acidifiants: E300, E330, conservants: E202, E211).

Produits dans un établissement où sont utilisés crustacés, poisson, céleri, dérivés de oeufs et céréales.

99% MOLLUSKEN und KRUSTENTIERE variabel (KALMAREN, MIESMUSCHELN, SEPIEN, GARNELEN, KRAKEN), natürliche Aromastoffe. Sole (Wasser, Essig, Salz, Säureregulator: E300, E330, Konservierungsstoffe: E202, E211, natürliche Aromastoffe).

Hergestellt in einem Werk das Mollusken, Krustentiere, Fisch, Sellerie, Ei-erzeugnisse und Cerealien welche Gluten beinhalten verarbeitet.

VALORI NUTRIZIONALI PER -NUTRITIONAL VALUE PER VALEUR NUTRITIONNELLES POUR- NÄHRWERTE PRO 100g		VALORI MICROBIOLOGICI (UFC/G) - MICROBIOLOGICAL LOAD (CFU/g) VALEURS MICROBIOLOGIQUES (UFC/G)- MIKROBIOLOGISCHE WERTE (Kb/g)	
VALORE ENERGETICO-ENERGY	107 kcal	PH-PH WERT	< 4,5
VALEUR ENERGIQUE-ENERGIEWERT	446 kJ	STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI-STAPHYLOCOCCI	
CARBOIDRATI-CARBOHYDRATE	1,5 g	STAPHILOCOQUES-STAPHYLOKOKKEN	< 50
GLUCIDES-KOHLLENHYDRATE		(stafilococco aureus e altre speci)	
PROTEINE-PROTEIN	13,0 g	SALMONELLA SPP	assente / abset
PROTEINES-PROTEINE		SALMONELLE SPP-SALMONELLEN	absent/nichtvorhanden
GRASSI-FAT	5,4 g	LIEVITI-YEASTS-LEVURES-HEFE	< 100
LIPIDES-FETTE		MUFFE-MOLDS-MOISSURES-SCHIMMEL	< 10

scadenza-shelf life-excheance-mindesthaltbarkeitsdatum **90** giorni-days *conservazione-conservation-konservierung* **0+4°C**
 jours-tage

DATI GENERALI E LOGISTICI - GENERAL AND LOGISTICS INFORMATION - DONNES GENERALES ET LOGISTIQUES - ALLGEMEINE UND LOGISTISCHE ANGABEN

	vaschetta - plastic tray - barquette - schale		secchio-bucket-seau-eimer		
formato - format - Format	1kg	2kg	3kg	5kg	10kg
peso sgocciolato-drained weight			1500g	3000g	6000g
poids egoutte-abtropfgewicht					
codice articolo-article code			LIT18SC032	LIT13SC032	LIT16SC032
code article - artikelcode					
codice ean- code ean - eancode			8001796180329	8001796140323	8001796600322
pezzi x cartone- pieces carton			1	1	1
pieces par carton-stück pro karton					
cartoni x strato- carton per layer			24	24	13
cartons par ranges-kartons pro schicht					
cartoni x pallet-cartons per pallets			120	96	52
cartons par palette- karton pro palette					



revised 01/09/2016