

LA NEF

VIAGGIO NEL SAPORE

Scheda Organolettica
Mazzancolle Tropicali GRANDI
LENGER - vaso 900 g



Ultima Revisione:	04/10/2018
Codice Prodotto:	01518

DATI AZIENDALI

Nome Azienda:	LA NEF SPA		
Indirizzo:	Via L. Albertini.36 C/O Gross Ancona Ed. G1, 60131 ANCONA (AN)		
Tel:	071 72 76042	Fax:	071 7201147
Website:	www.lanef.it		
Email	info@lanef.it		

DATI PRODOTTO E COMPOSIZIONE

Descrizione del prodotto:	Gambero "GRANDE" mari caldi pelato, cotto, in salamoia.
Specie:	Mazzancolla Tropicale (<i>Litopenaeus vannamei</i>)
Origine:	Allevato in Indonesia, Thailandia, Vietnam e /o India
Conto/Conteggio:	100/200 pz./Lbs. Materia prima
Fornitore:	Heiploeg International BV, Panserweg 14, 9974 SL Zoutkamp, Olanda Tel: +31 595 40 55 55 Fax: +31 595 40 23 54 E-mail: info@heiploeg.com Internet: www.heiploeggroup.com
Certificazione:	La Certificazione di Heiploeg International BV può essere scaricata su: http://www.heiploeggroup.com/en/quality/certification
Descrizione:	Dopo la cattura il gambero viene sgusciato e congelato. Da Heiploeg in Zoutkamp il gambero è scongelato, messo in salamoia, cotto e confezionato in salamoia. Tutti i dati sono registrati nel sistema H.A.C.C.P. della produzione.
Etichetta:	Conformità EC/1169/2011. Il prodotto è incluso nella registrazione 1605- post (non 0306) della nomenclatura combinata e non è soggetto a EC/1379/2013 art. 35 sull'etichettatura. Questi dettagli sono menzionati esclusivamente come informazione volontaria: Nome del prodotto, condizioni fisiche, nome scientifico, metodo e zone di produzione, ingredienti, allergeni, valori nutrizionali, numero di approvazione UE, peso, condizioni di magazzino, scadenza, istruzioni d'uso, numero di lotto.
Ingredienti:	Gambero (crostacei), sale, regolatori di acidità (E260, E330, E270), coloranti (E160 e E162).
Preparazione/istruzioni d'uso:	Pronto da consumare.

CONDIZIONI DI CONSEGNA

Confezione primaria	Vasetto da 1500gr. Peso netto sgocciolato 900gr.
Confezione secondaria	Vaschetta in plastica da 6 barattoli.
Temperatura di consegna	< 4°C

CONDIZIONI DI DEPOSITO

Confezione primaria	0° - 4°C
Confezione secondaria	42 giorni dalla produzione
Temperatura di consegna	Mantenere refrigerato

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore:	Bianco, rosa-arancio
Sapore:	Tipico del gambero
Gusto:	Tipico del gambero, leggermente salato e acidulo per via della salamoia
Altro:	Assenti , possono essere presenti pezzi di guscio o antenna in quantità <0,1% p/p

CARATTERISTICHE ANALITICHE						
Sale	2.0 - 2.5	%	Energia	69	Kcal	
Acido Citrico E330	< 1	%	Valore energetico	292	Kj.	
Acido Lattico E270	< 1	%	Grassi	0.8	gr.	
Acido acetico E260	< 1	%	di cui acidi grassi saturi	0.3	gr.	
			Carboidrati	0	gr.	
			di cui zuccheri	0	gr.	
			Proteine	14	gr.	
pH	5.0 – 5.6		Sale	2.0	gr.	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE alla consegna*					
	Target di riferimento	Valori di Tolleranza			
	Cfu/gr.	Cfu/gr.			
	≤100000	100000			
Escherichia coli	≤1	10			
Staphylococcus aureus	≤100	1000			
Muffe e lieviti	≤100	1000			
Salmonella	Ass. / 25gr	Ass. / 25gr			
Listeria Monocytogenes	Ass. / 25gr	<10			

*La maggioranza delle consegne sarà effettuata con i target di riferimento i valori di tolleranza indicano i limiti massimi da essere considerati regolari.

VARIE	
Allergeni (ai sensi di 1169/2011 ed emendamenti)	Crostacei
Irradiazione	Non applicabile
Etichettatura OGM (ai sensi di EC1829/2003 e 1830/2003 e emendamenti)	Non applicabile