
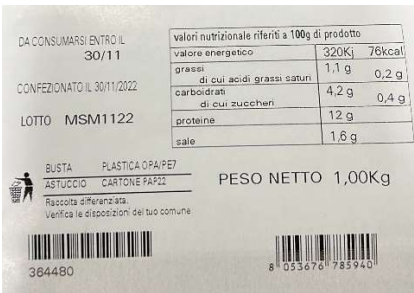

	<b>MOD SPECIFICA PRODOTTO</b>			<b>MOD SPEC</b>
	REVISIONE	N° 00	DATA	17/07/2019

CODICE ARTICOLO	<b>NIEDDITTAS GELO</b>			
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	<b>COZZE PRECOTTE CON GUSCIO SURGELATE</b>			
INGREDIENTI	Cozze ( <i>Mytilus galloprovincialis</i> ) precotte surgelate con guscio e loro liquido intervalvare			
ALLERGENI	Molluschi			
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	Colore nero violaceo, liquido lattescente, odore delicato e gradevole. Prodotto cotto all'interno della busta di confezionamento.			
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	12 mese dalla data di confezionamento in adeguate condizioni di stoccaggio e nella confezione integra, una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato, ma conservato in frigorifero e da consumare entro le 24 ore.			
T° DI STOCCAGGIO E TRASPORTO	Conservare ad una temperatura di -18°C			
IMBALLAGGIO	Confezionata in busta (300x250 mm) da 1 kg all'interno dell'astuccio in cartone Cartone americano contenente 3 pz; I materiali di imballaggio sono idonei al contatto con gli alimenti come da normativa vigente.			
ETICHETTA	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;">  </div> <div style="width: 45%;">  </div> </div>			
<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valore medio per 100 ml di prodotto</b>				
Energia	<b>320 kJ/76 kcal</b>			
Grassi	<b>1,1 g</b>	Di Cui Acidi Grassi Saturi	<b>0,2 g</b>	
Carboidrati	<b>4,2 g</b>	Di Cui Zuccheri	<b>0,4g</b>	
Proteine	<b>12g</b>	Sale	<b>1,6g</b>	
<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b>				
Conta di microrganismi a 30°C	≤10 <sup>5</sup> ufc/g			
Salmonella spp	assente in 25 g			
<i>Listeria monocytogenes</i> +	assente in 25 g			
Escherichia coli β-glucuronidasi-positivo	≤10 ufc/g			
Stafilococchi coag. +	≤100 ufc/g			
Vibrio parahaemolyticus	≤10 ufc/g			
Approvata DIR COMM il:	01.12.2022	