



**SCHEMA TECNICA
POLPO MARINATO**



NOME PRODOTTO

POLPO MARINATO 200g/1000g/2000g

MARCHIO

MARE NOSTRUM SRL

CODICE INTERNO

//

INGREDIENTI

POLPO(OCTOPUS VULGARIS), SALE,
ACETO DI VINO, OLIO DI SEMI DI
GIRASOLI, AROMI NATURALI

ALLERGENI

POLPO

CONFEZIONE

VASCHETTA 200g/1000g/2000g

**MATERIA/E PRIMA/E
SPECIE**

OCTOPUS VULGARIS

ORIGINE

FAO 34

ALLEVAMENTO/CATTURA

NASSE E TRAPPOLE

PEZZATURA MP

**PRODUZIONE
TRIMMING**

GLASSA	NON APPLICABILE
CONTENUTO DI SALE	2.5 % A 4%, TARGET 3%
CONTENUTO DI ZUCCHERO	/
TOLETTATURA	/
CONGELAMENTO DURANTE IL	SI

PROCESSO

PRODOTTO FINITO

PESO NETTO SGOCCIOLATO 120g/600g/1200g

IMBALLO PRIMARIO VASCHETTA

DIMENSIONI I.P. 200g(11,6X16X25) 1000g(11,6x28,3x35)/2000g(21X28,3X62)

CONSERVAZIONE 0+4 °C

SCADENZA 6 MESI / A 0+4 °C

ISTRUZIONI DI CONSUMO PRODOTTO PRONTO AL CONSUMO

IMBALLO SECONDARIO CARTONE

PEZZI PER IMBALLO 200g 12 PZ/1000g 6PZ/2000g 4PZ

DIMENSIONI I.S. (43,5X29,5X14,5)

PALLETTIZZAZIONE POLPO MARINATO 200g (9 CARTONI X 12 STRATI)1000g (8 CARTONI X 6 STRATI) 2000g (8CARTONI X 6 STRATI)

CODICI A BARRE 200g 8388766446808/1000g 8388766446792/2000g 8388766446785
BOLLO CEE IT U4J4R CE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE APPARENZA VASCHETTA

GUSTO DELICATAMENTE ACIDULO

AROMA CARATTERISTICO DI PESCE FRESCO

COLORE /

STRUTTURA SODA E COMPATTA

CARATTERISTICHE FISICO/CHIMICHE

VALORE ENERGETICO 238kj/Kcal 57

GRASSI TOTALI 1g

-DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 0.42g

CARBOIDRATI 1.40g

- DI CUI ZUCCHERI 0g

PROTEINE 10.60g

SALE 230mg