

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

descrizione articolo
 article description
 description article
 artikelbeschreibung

POLPO in salamoia - OCTOPUS in brine- POULPES en liquide de marinage- KRAKE naturell

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

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

POLPI 99%, aromi naturali. Salamoia (acqua, aceto di vino, 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.

OCTOPUS 99%,naturals aromas.Brine (water,vinegar, salt,acidity corrector: E300, E330, preservatives: E202, E211,naturals aromas).

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

POULPES 99%, aromates naturels. Liquide de marinage(eau, vinaigre de vin, sel, acidifiants: E300, E330, conservants: E202, E211, aromates naturels).

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

KRAKEN 99%, natürliche Aromastoffe. Sole (Wasser, Weinessig, Salz, Säureregulator: E300, E330, Konservierungsstoffe: E202, E211,natürliche Aromastoffe).

Hergestellt einem werk das mollusken, krustentiere, fisch, sellerie, ei erzeugnisse und cerealien welche gluten beinhten verarbeitet.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO SGOCCIOLATO - DECLARED AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 g OF DRAINED PRODUCT - DECLARATION NUTRITIONNELLES VALEURS MOYENNE POUR 100 g DE PRODUITS EGOUTTE - DURCHSCHNITTICHE NÄHRWERTE PRO 100 g DES ABGETROPFTEN PRODUKTS		VALORI MICROBIOLOGICI (UFC/G) - MICROBIOLOGICAL LOAD (CFU/g) VALEURS MICROBIOLOGIQUES (UFC/G)- MIKROBIOLOGISCHE WERTE (Kb/g)
VALORE ENERGETICO-ENERGY	611 KJ	PH-PH WERT < 4,5
VALEUR ENERGETIQUE-ENERGIE	145 kcal	STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI-STAPHYLOCOCCI < 50
GRASSI-FATS	2,5 g	STAPHILOCOQUES-STAPHYLOKOKKEN (stafilococco aureus e altre speci)
LIPIDES-FETTE		
di cui grassi saturi-of which saturated fatty acids-dont cides gras saturés-davon gesättigtes Fettsäuren	1,1 g	SALMONELLA SPP assente / abset
CARBOIDRATI-CARBOHYDRATES	3,5 g	SALMONELLE SPP-SALMONELLEN absent/nichtvorhanden
GLUCIDES-KOHLLENHYDRATE		
di cui zuccheri-of wich sugars-dont sucres-davon Zucker	3,5 g	LIEVITI-YEASTS-LEVURES-HEFE < 100
PROTEINE-PROTEIN	27 g	MUFFE-MOLDS-MOISSURES-SCHIMMEL < 10
PROTEINES-EIWEISS		
SALE-SALT-SEL-SALZ	2,5 g	

scadenza-shelf life-echancee-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	3kg	5kg	10kg
peso sgocciolato-drained weight	700g	1500g	3000g	6000g
poids egoutte-abtropfgewicht				
codice articolo-article code	LIT116VT028	LIT118SC028	LIT113SC028	LIT116SC028
code article - artikelcode				
codice ean- code ean - eancode	8001796160284	8001796180282	8001796140286	8001796600285
pezzi x cartone- pieces carton	6	1	1	1
pieces par carton-stuck pro karton				
cartoni x strato- carton per layer	6	24	24	13
cartons par ranges-kartons pro schicht				
cartoni x pallet-cartons per pallets	54	120	96	52
cartons par palette- karton pro palette				



revised 09/01/2018