

Generale	
Descrizione del prodotto	Mazzancolle Tropicali "JUMBO" pelate, cotte, in salamoia.
Specie	Mazzancolla Tropicale (Litopenaeus vannamei)
Origine	Allevato in Indonesia, Thailandia, Vietnam e /o India
Conto/ conteggio	80/120 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: <a href="http://www.heiploeggroup.com/en/quality/certification">http://www.heiploeggroup.com/en/quality/certification</a>
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 ( <b>crostacei</b> ), sale, regolatori di acidità (E260, E330, E270), coloranti (E 160e 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	
Temperatura in magazzino	0 - 4°C
Scadenza	42 giorni dalla produzione.
Dopo l'apertura	Mantenere refrigerato.
Caratteristiche organolettiche, visive e fisiche	
Colore	Bianco, rosa-arancio.
Sapore	Tipico del gambero.
Gusto	Tipico del gambero, leggermente salato e acidulo per via della salamoia.
Oggetti estranei	Assenti , possono essere presenti pezzi di guscio o antenna in quantità <0,1% p/p

Caratteristiche analitiche			Valori medi nutrizionali per 100gr.		
Sale	2.0 – 2.5	%	ENERGIA	69	Kcal
Acido Citrico E330	< 1	%	ENERGIA	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	1000000	
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 appropriati.					
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		