

**SCHEDA TECNICA**

**BRESAOLA DI PESCE SPADA**

**Data: 02/01/2017**

**Ingredienti** : Pesce spada (*Xiphias Gladius*), sale e fumo di legno nobile

**Origine della materia prima** : FAO 21,27,41,47,77,81,87,71,34,51,57

**Caratteristiche microbiologiche**

Listeria monocytogenes  $\leq$  100 u.f.c./g.

Mercurio  $\leq$  1 mg/Kg di prodotto fresco

Piombo  $\leq$  0,3 mg/Kg di prodotto fresco

Cadmio  $\leq$  0,1 mg/Kg di prodotto fresco

Benzopirene  $\leq$  2  $\mu$ g/Kg

**Caratteristiche chimico-fisiche :**

$\Sigma$  benzo(a)pirene, benzo(a)antracene, benzo(b)fluorantene e crisene  $\leq$  12  $\mu$ g/Kg

<b>Informazione Nutrizionale per 100g</b>	
Energia	Kj 935 / Kcal 224
Grassi	12,6 g
di cui acidi grassi saturi	3,1 g
Carboidrati	2,21g
di cui zuccheri	<1g
Proteine	25,4 g
Sale	3,0 g

## **Principali processi tecnologici**

Prodotto refrigerato, affumicato e confezionato sottovuoto, prodotto con materie prime di prima qualità, seguendo procedimenti e controlli stabiliti con i requisiti di Igiene e Tracciabilità e il sistema di analisi H.A.C.C.P.

## **Presentazione del prodotto :**

Tranci confezionati con busta di plastica sottovuoto

## **Condizioni di conservazione**

Prodotto refrigerato: mantenere tra 0 e +3°C

## **Condizioni d'uso**

Prodotto affumicato pronto al consumo

## **Vita prodotto**

57 gg

## **Allergeni**

Contiene **Pesce** negli ingredienti.