



**Roglieri Ittica** srl  
COMMERCIO E LAVORAZIONE PRODOTTI DELLA PESCA



promostudio

## POLPO T9

<b>Codice Articolo</b>	2027POL100300
<b>Denominazione Commerciale</b>	Polpo T9 100/300 IQF congelato
<b>Ingredienti</b>	Polpo arricciato eviscerato
<b>Denominazione Scientifica</b>	Octopus vulgaris
<b>Pezzatura</b>	100/300 g.
<b>Origine</b>	Tunisia
<b>Metodo di produzione - Zona FAO*</b> <small>*In base alla disponibilità del prodotto le zone di provenienza possono variare</small>	Pescato in Mar Mediterraneo Centrale (Mar Ionio) - Zona FAO 37.2.2
<b>Categoria Attrezzo/Attrezzo di cattura</b>	Reti da imbocco e analoghe
<b>Glassatura</b>	0%
<b>Allergeni</b>	Molluschi
<b>Additivi**</b> <small>**Gli additivi utilizzati sono soggetti a variazioni in base alla materia prima utilizzata</small>	Assenti
<b>Stato fisico del prodotto</b>	Congelato
<b>Imballo/Peso netto</b>	Cartone / 10 KG circa (PV)
<b>Formato Cartone - L x P x A cm</b>	30 x 40 x 15,5 cm
<b>Cartoni per strato</b>	8
<b>Strati per pallet</b>	11
<b>Codice Ean Imballo primario</b>	803334417=====
<b>Temperatura di conservazione</b>	-18 °C
<b>Shelf Life Totale / Min. Garantita</b>	24 Mesi / 12 Mesi
<b>Modalità di consumo</b>	Da consumarsi previa cottura
<b>Parametri microbiologici</b>	Listeria monocytogenes assente Salmonella spp. assente
<b>Valori nutrizionali su 100g</b>	Energia: 266 KJ/63 Kcal, Grassi (di cui saturi): 0,4g (0,11g) Carboidrati (di cui zuccheri): 0,7 g (0,7 g) Proteine: 14,1 g Sale: 0,24g.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Odore caratteristico non ammoniacale. Aspetto caratteristico. Consistenza soda e turgida.

