



COROMEU Srl

via G. Marconi, 2 07041 Alghero (SS) – P.IVA 02832930903 -
coromeusrl@gmail.com - coromeu@legalmail.it



BURGER CONGELATO DI PESCE SPADA

PRODOTTO ITTICO DECONGELATO, TRASFORMATO (SALATO E AROMATIZZATO) E CONGELATO.

Descrizione prodotto: filoni di pesce spada decongelati e trattati con olio, sale, vino, aromi, antiossidante e regolatore di acidità, tritati, conditi e in seguito congelati.

Descrizione materia prima: pesce spada (*Xiphias gladius*) congelato.

Codice FAO Alfa 3: SWO

Provenienza: pescato con metodi diversi in varie zone FAO (verificare indicazioni in etichetta).

Ingredienti pesce spada (*Xiphias gladius*), acqua, vino, olio extra vergine di oliva, sale, pepe, fibra vegetale, amido di patata, fiocco di patata, aromi naturali (ascorbato di sodio E301) e correttore di acidità (citrato di sodio E331).

Modalità di conservazione:

temperatura inferiore a -18°C. La temperatura deve essere costante ed evitare sbalzi termici per non comprometterne la qualità.

Shelf-life: 365 giorni dalla data di produzione se conservato a temperature inferiori a -18°C.

Dopo l'apertura della confezione consumare entro 24 ore mantenendo la temperatura tra 0 e 4°C.

Eliminare il prodotto alimentare ai primi segni di alterazione.

Il prodotto non può essere ricongelato.

Modalità di consumo: il prodotto deve essere consumato previa cottura adeguata a garantire la sicurezza alimentare.

Limitazioni al consumo: Il consumo è precluso ai consumatori allergici al pesce.

Caratteristiche organolettiche:

- Colore rosa
- Odore caratteristico, assenza di odori strani e/o sgradevoli
- Sapore caratteristico, assenza di sapori strani e/o sgradevoli
- Carne soda e compatta.
- Nettatura: taglio regolare. Assenza di spine

Valori nutrizionali medi in 100 g

Parametro	Unità di misura	Valore
Valore Energetico	kcal- kJ	131,32 – 550,27
Proteine	g	13,52
Grassi	g	7,56
Grassi saturi	g	4,9
Carboidrati	g	2,3
Zuccheri	g	0,17
Fibre	g	0,5
Sale	g	2,28

**COROMEU Srl**

via G. Marconi, 2 07041 Alghero (SS) – P.IVA 02832930903 -
coromeusrl@ gmail.com - coromeu@legalmail.it

Caratteristiche chimiche

Parametro	Valore Limite
Piombo	< 0,30 mg/kg
Cadmio	< 0,1 mg/Kg
Mercurio	< 1 mg/kg
Istamina	< 100 mg/Kg

Caratteristiche microbiologiche (Reg 1441/2007)

Parametro	Valore Limite
Salmonella spp.	Assente/25 g
Listeria Monocytogenes	< 100 ufc/g
Vibrio spp	Assente/25 g
Escherichia Coli	<10 ufc/g
Staphylococcus Aureus coagulasi +	<100 ufc/g
Batteri solfito riduttori	<10 ufc/g

SCHEDA ALLERGENI

(Direttiva 2003/89/CE e 2006/142/CE)

	Presenza certa	Presenza Possibile	Assenza Certa
Cereali e deriv.			x
Crostacei			x
Uova			x
Pesce	x		
Arachidi			x
Soia			x
Latte e derivati			x
Frutta a guscio			x
Sedano			x
Senape			x
Sesamo			x
Anidride solforosa			x
Lupini			x
Molluschi			x

Parassiti

La materia prima è stata sottoposta a congelamento per il tempo necessario ad assicurare la bonifica sanitaria di eventuali parassiti (Anisakis spp.).

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati.

Confezione

Linea catering packaging primario - materiale:

- vasca in plastica

Packaging primario - materiale:

- scatola politenata

(imballi primari conformi al Reg. UE 10/2011, D.M. 21/03/73 e Reg.CE 1935/2004 Reg.CE 2023/2006).

Unità di vendita:

scatola con 2 burger da 100 grammi

9 scatole per cartone.

Misure cartone 390x190x150 mm.

Linea catering

Vasca con 20 burger (2 kg)

EAN: 8057711870226

Produttore: COROMEU Srl

Sede legale via G. Marconi, 2 - 07041 Alghero (SS)

Sede operativa via degli ortolani, 26 - 07041 Alghero (SS)

BOLLO CE: IT Y2N9V UE