

Informazioni generali / Information

Codice prodotto <i>Item code</i>	530110IG
Descrizione <i>Item</i>	VONGOLE AL NATURALE MARUZZELLA 2X12X130g
Denominazione legale <i>Legal name</i>	Vongole sgusciate al naturale <i>Unshelled clams in brine</i>
	
Marchio commerciale <i>Brand</i>	
Responsabile commerciale <i>Food business operator</i>	Igino Mazzola - S.p.A. - piazza Borgo Pila 40 - Genova Italy
Numero di riconoscimento stabilimento di produzione <i>Approval number production plant</i>	IT 72 CE
Origine <i>Origin</i>	Italia <i>Italy</i>



Caratteristiche merceologiche / Product characteristics

Tipologia prodotto
Category of food

Conserva ittica
Fish preserve

Specie ittica
Fish species used

Venus gallina

Zona di cattura
Caught area

Mar Nero zona FAO 37.4
Black Sea FAO area 37.4

Destinazione d'uso
Intended used

Il prodotto pronto all'uso non è destinato a categorie particolari di consumatori
The product is ready to eat and is not intended to particular categories of consumers

Caratteristiche organolettiche / Sensory characteristics

Presentazione

Presentation

Vongole sgusciate precotte poste in vaso di vetro chiuso ermeticamente (preimballaggio) dopo riempimento con liquido di colmatatura.
Unshelled precooked clams placed in glass jar hermetically closed (pre-packaging) after filling with covering medium.

Sapore
Taste

Gradevole e caratteristico senza gusti estranei.
Pleasant and characteristic without extraneous tastes

Odore
Odor

Gradevole e caratteristico.
Pleasant and characteristic.

Consistenza
Texture

Tenera e carnosa
Tender and meaty

Ingredienti / Ingredients

Ingredienti
Ingredients

Vongole, acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico
Clams, water, salt, acidity regulator: citric acid

Allergeni
Allergens

Contiene **Molluschi** può contenere tracce di **Crostacei**
*It contain **Mollusc**, may contain traces of **Shellfish***

Composizione nutrizionale / Nutritional composition

Valori nutrizionali indicativi / Indicative nutritional values	per 100 g di prodotto sgocciolato / for 100g of drained product
Valore energetico / Energy value	97 kcal/411 kJ
Grassi / Fats	1,1 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty ac.	0,4 g
di cui acidi grassi polinsaturi / of which polyunsaturated fatty ac.	0 g
Carboidrati / Carbohydrates	2,5 g
di cui zuccheri / of which sugars	0 g
Proteine / Protein	19,3 g
Sale / Salt	1,4 g

Caratteristiche chimiche e microbiologiche / Chemical and microbiological characteristics

Parametri microbiologici

Il prodotto è una conserva. E' stabilizzato per mezzo di un trattamento termico di sterilizzazione in grado di inattivare in modo irreversibile od eliminare gli enzimi ed i microrganismi in grado di crescere nelle normali condizioni di conservazione e distribuzione non refrigerate e che possono alterare l'alimento o renderlo comunque non idoneo all'alimentazione umana.

Microbiological characteristic

The product is a preserve. The product is stabilized by a sterilisation heat treatment capable of irreversibly inactivating or eliminating enzymes and micro-organisms able to grow under normal conditions of unrefrigerated storage and distribution and that can alter the food and, in any case, make it unsuitable for human consumption.

Condizioni di conservazione / Storage conditions

Modalità di conservazione Storage conditions

Temperatura ambiente.
Room temperature

Termine minimo di conservazione Date of minimum durability

Quattro anni.
Four years.

Caratteristiche metrologiche / Metrological characteristics

Quantità Quantity

130g

Peso sgocciolato Drained weight

66g

Tracciabilità prodotto / Traceability product

Tracciabilità

Ogni singola confezione viene contrassegnata da un codice identificativo del lotto, che permette la chiara individuazione di un insieme di unità di prodotto finito con le stesse caratteristiche di lavorazione, al fine di poter risalire alle materie prime, ai parametri di processo, agli imballaggi utilizzati per la produzione.

Traciability

Each individual packaging is marked with an identification code of the batch, which allows the clear identification of a set of units of finished product with the same processing characteristics, in order to trace the raw materials, the process parameters and the packagings used for production.

Imballaggio primario / Packaging primary

Tipologia imballo Packaging

Vaso vetro con capsula in metallo
jar glass with metal cap

Note imballo primario

Il materiale di cui è internamente costituito è idoneo al contatto con alimenti in conformità a quanto previsto dalla normativa di Legge.

Notes

The material of which the container is internally made is suitable for contact with food in accordance with the regulation of the law

Unità consumatore / Consumer units

Unità / Unit	Descrizione unità / Description unit	Dimensioni / Dimension	Peso lordo / Gross weight	
Vaso vetro / Jar	130g	Ø55x85 (mm)		 8 001820 001347 >

Unità imballo / Packaging units

Unità / Unit	Descrizione unità / Description unit	Dimensioni / Dimension	Peso lordo / Gross weight	
Sottoimballo / Wrapper	12x130g	220x165xh88 (mm)		
Cassa / Box	2x12x130g	220x170xh176 (mm)	6 kg	-

Pallettizzazione / Palletizing

Unità / Unit	Casse / Boxes	Casse x strato / Boxes x layer	Strati x pallet / Layers x pallet	Dimensioni / Dimension	Peso / Weight
Pallet	154	22	7	1200x800xh1380 (mm)	