

# BONITO DEL NORTE -Cod. ESPA008-



## DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Vero fuoriclasse, dalla straordinaria qualità della carne bianchissima, è considerato il più "oceanico" della famiglia dei tonni, e viene pescato nel periodo invernale.

## INGREDIENTI

Bonito del Norte (*Thunnus alalunga*), olio di oliva, sale.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Tipologia di prodotto:</b>	Prodotti Ittici
<b>Origine:</b>	Spagna; Regione: Galizia
<b>Acquistato da:</b>	ES 12.01056/PO CE
<b>Certificazioni:</b>	-
<b>Zona di pesca:</b>	FAO 27
<b>Liquido di conservazione:</b>	olio di oliva
<b>Profilo sensoriale:</b>	Piacevolmente sapido, l'equilibrato contenuto di grasso permette alle fasce muscolari di separarsi facilmente l'una dall'altra. Il Bonito del Norte è esclusivamente il tonno di specie <i>alalunga</i> pescato durante la stagione estiva nel Mar Cantabrico. Ideale per piatti freschi durante la calda estate.
<b>Confezione:</b>	Latta di alluminio
<b>Peso netto:</b>	111 g (fisso)
<b>Peso sgocciolato:</b>	72 g
<b>Periodo di conservazione:</b>	circa 6 anni dalla produzione.
<b>Modalità di conservazione:</b>	in frigo tra +0°C / +4°C. Dopo l'apertura consumare entro 3 giorni.

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

<b>Energia</b>	360 kcal / 1493 kJ
<b>Grassi</b>	30,8 g
<b>di cui saturi</b>	5,3 g
<b>Carboidrati</b>	0,0 g
<b>di cui zuccheri</b>	0,0 g
<b>Proteine</b>	20,8 g
<b>Sale</b>	0,6 g



## CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Hg (mercurio):	< 1 ppm
Pb (piombo):	< 0,3 ppm
Cd (cadmio):	< 0,1 ppm
Sn (stagno):	< 200 ppm
Istamina:	< 100 mg/kg

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Salmonella spp.</i> : assente in 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> : assente in 25 g	<b>Microorganismi mesofili aerobi</b> : assenti in 25 g
<b>Microorganismi anaerobi</b> : assenti in 25 g	<b>Tossine Botuliniche</b> : assenti in 25 g	<b>Spore Bacillaceae</b> : < 10/g

## INGREDIENTI ALLERGENICI (REG. UE N. 1169/2011) E OGM

**Pesce e prodotti a base di pesce.**

**Prodotto esente da OGM.**

**Nota:** adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare *cross-contamination*.

*I prodotti non imballati ermeticamente sono soggetti a disidratazione nel corso della loro shelf-life. I nostri fornitori applicano la direttiva europea n. 76-211 al momento della preparazione/confezionamento. I nostri fornitori applicano tutti i regolamenti europei vigenti in materia di etichettatura, criteri microbiologici, confezionamento, contaminanti e OGM.*

**Emissione:** Responsabile HACCP  
27/05/2021

**Verifica ed approvazione:** Direzione

