

**ANELLI DI TOTANO  
ATLANTICO  
CONGELATO**



ANILLAS DE POTA ARGENTINA ULTRACONGELADAS /  
ANELLI DI TOTANO ATLANTICO SURGELATI  
(*Illex argentinus*) - CODIGO ALFA FAO: SQA

PESO NETO/PESO ESCURRIDO / PESO NETO-PESO SGOCCIOLATO **1.000 g**

LOTE / LOTTI: 183510110

FECHA DE CONGELACION / CONGELATO IL: 01.10.18

CONSUMAR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE

CAPTURADO EN ATLANTICO SUGGESTE FAO 41 ARTE DE PESCA SEDALES Y ANZUELOS-REDES

DE ARRASTRE /

ESCATO IN ATLANTICO SUDO EST FAO 41 ATREZZI DA PESCA AMI E PALANCAR-RETI DA

FRANCO

INGREDIENTES: POTA ARGENTINA (MOLLUSCOS), AGUA, SAL, REGULADOR DE ACIDEZ (E 330) Y

ESTABILIZANTES (E 402, E 403) QUE CONTIENEN TRAZAS DE PESCADO Y CRUSTACEOS / INGREDIENTI:

TOTANO ATLANTICO (MOLLUSCHI), ACQUA, SALE, REGOLATORE DELL'ACIDITA' (E 330) E

STABILIZZANTE (E 402) (E 403) PUO' CONTENERE TRACCE DI PESCE E CRUSTACEI

VALORES NUTRICIONALES (100g): ENERGIA EN KJ/KCAL 158.9 / GRASAS 1.6 g GRASAS SATURADAS

0.1 g / HIDRATOS DE CARBONO 1.2 g / AZUCARES 0 g / PROTEINAS 8.4 g / SAL 2.32 g / VALORES

NUTRITIVO POR 100g: VALORES ENETICOS (KJ / Kcal) 158.9 / GRASAS 1.6 g GRASAS SATURADAS

0.1 g / CARBOIDRATI 1.2 g / ZUCCHERI 0 g / PROTEINE 8.4 g / SALE 2.32 g

PRODUCTO ULTRACONGELADO. MANTENER A -18 °C. UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A

CONGELAR. CONSUMAR UNA VEZ COCINADO DE FORMA COMPLETA / PRODUCTO CONGELATO

MANTENERE A -18°C. UNA VOLTA SCONGELATO NON RICONGELARE. CONSUMARE PREVIA

COCINA

ELABORADO POR / PRODUCTO DA: FANDICOSTA, S.A.

EDIFICIO C/A 36.957 DOMINGO NGARA (ESPAÑA/SPAGNA)

12 0547 00  
CE



PREPARACION	CONSERVACION		CONSERVACION	
	EN FRIGIDIFERO	CONGELADOR	CONSERVACION	CONSERVACION
1 DIA	3 DIAS	1 SEMANA	1 MES	3 MESES
10 DIAS	3 SEMANAS	1 MES Y MEDIO	1 AÑO	3 AÑOS



PRODOTTO  
CONGELATO

1000 g





# ANELLI DI TOTANO ATLANTICO

CONGELATI

1000 g

## CARATTERISTICHE PRODOTTO

<b>Ingredienti</b>	Totano atlantico ( <i>Illex argentinus</i> ), acqua, sale, stabilizzanti: E452, correttore di acidità: E330.
<b>Confezione</b>	Busta 1000 g (mm 280x230x40)
<b>Peso al netto della glassatura</b>	1000 g
<b>Metodo e zona di cattura</b>	Pescato in Oceano Atlantico Sud Occidentale con reti da traino, ami e palangari
<b>Pezzatura</b>	-
<b>Modalità di conservazione</b>	Conservare a temperatura inferiore o uguale a - 18°C
<b>Termine minimo di conservazione</b>	18 mesi dalla data di confezionamento
<b>Modalità di consumo</b>	Previa cottura
<b>Etichetta</b>	Come da normativa vigente in materia di etichettatura dei prodotti alimentari.

## PALLETTIZZAZIONE

<b>Confezioni per cartone</b>	6 (sei) – (cm 38x26x19,5)
<b>Cartoni per strato</b>	9 (nove)
<b>Numero di strati</b>	5 (cinque)
<b>Cartoni per bancale</b>	45 (quarantacinque)
<b>Tipo di bancale</b>	Europallet 80x120x15 cm

## CODIFICAZIONE

<b>Codice EAN confezione</b>	84 20567 02158 4
<b>Codice EAN imballo/cartone</b>	1 84 20567 02158 1
<b>Codice Albatros</b>	108610

