

Informazioni generali
General information

Nome prodotto	PESCE SPADA AFFUMICATO FILETTO EXTRA kg. 1,5/2,0 "Veliero"		
Product name	SMOKED SWORDFISH FILLET EXTRA QUALITY kg. 1,5/2,0 "Veliero"		
Descrizione	Filetto di pesce spada affumicato, confezionato sottovuoto		
Description	Smoked swordfish fillet, vacuum packed		
Codice articolo Item code	PS PS		
Formato Size	Filetto peso variabile da 1500g a 2000g Fillet variable weight from 1500g to 2000g		
Peso netto Net weight	1500g /2000g (medio ~ 1750g) 1500g /2000g (average ~ 1750g)	Peso sgocciolato Drained weight	N.A.
Modalità conservazione Storage conditions	In frigorifero da 0° a + 4° C Chilled from 0° to + 4° C	Dopo l'apertura Once opened	In frigorifero, consumare entro 2 giorni Chilled, use within' 2 days
Shelf life totale Total shelf life	55 giorni 55 days	Shelf life min. residua Min. shelf life at delivery	35 giorni 35 days
Paese di produzione Production country	Spagna o Italia Spain or Italy	Origine materia prima Raw material origin	Zone FAO 21, 27, 41, 47, 77, 81, 87, 71, 34, 51, 57 FAO area 21, 27, 41, 47, 77, 81, 87, 71, 34, 51, 57
Specie ittica Fish species	Xiphias Gladius Xiphias Gladius	Metodo di cattura Fishing method	Ami e palangari Hooks and lines
Ingredienti Ingredients	Pesce spada (Xiphias Gladius), sale, antiossidanti: ascorbato di sodio, citrato di sodio e fumo di legni naturale. Swordfish (Xiphias Gladius), salt, antioxidant: sodium ascorbate, sodium citrate, natural wood smoke.		
Destinazione d'uso Intended use	Prodotto pronto al consumo, destinato a tutto il pubblico in generale, ad eccezione dei soggetti allergici a qualcuno dei suoi ingredienti Ready to eat product, suitable to be consumed by the general public, except for people allergic to any of its ingredients		
Immagine Picture			

GELO HOUSE S.R.L.

Sede Legale: Via Luca Tarigo, 1/6 – 16156 GENOVA - Sede Operativa: Via Bordin 19 – 16016 COGOLETO (GE)
Partita IVA, Cod. Fiscale, C.C.I.A.A.: 01854500996 – R.E.A. GE n. 440747 - Capitale Sociale: € 60.000,00 i.v.
Tel. 010 9111041 Fax 010 9111655 e-mail info@gelohouse.it PEC gelohousesrl@pec.it

Dati logistici
Logistic details

Descrizione <i>Description</i>	Contenuto <i>Content</i>	Peso netto <i>Net weight</i>	Peso lordo <i>Gross weight</i>	Dimensioni <i>Dimension</i>	Codice a barre <i>Barcode</i>
Unità di vendita <i>Sales unit</i>	~ 1.750g	~ 1.750g	~ 1.755g	cm 28 x 13 x 9	2184210*****
Collo <i>Box</i>	3 unità	5,25kg	5,53kg	cm 38 x 29,5 x 10,5	92184210*****
Strato <i>Level</i>	8 colli	42kg	44,24kg	cm 120 x 80 x 10,5	
Pallet <i>Pallet</i>	8 colli x 12 strati	504kg	530,88kg	cm 120 x 80 x 141	

Proprietà organolettiche
Sensory characteristics

Aspetto <i>Appearance</i>	Filetto di pesce spada affumicato confezionato in busta sottovuoto <i>Vacuum packed smoked swordfish fillet</i>
Colore <i>Color</i>	Esterno: arancione. Interno: rosa chiaro con possibile presenza di nervature di colore rosso-bruno tipiche della specie <i>External: orange. Internal: Light pink with possible presence of red-brown ribs typical of the species</i>
Sapore <i>Taste</i>	Tipico sapore di pesce spada affumicato, leggermente salato <i>Typical smoked swordfish flavour, slightly salted</i>
Odore <i>Odor</i>	Tipico del pesce affumicato <i>Typical of smoked fish</i>
Consistenza <i>Texture</i>	Soda ma flessibile, non eccessivamente umida <i>Firm but flexible, not overly wet</i>

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto
Average nutritional values per 100 g of product

Energia <i>Energy</i>	935 kJ / 224 kcal
Grassi <i>Fat</i>	12,6 g
di cui saturi <i>of which saturated</i>	3,1 g
Carboidrati <i>Carbohydrates</i>	2,21 g
di cui zuccheri <i>of which sugars</i>	< 1 g
Proteine <i>Protein</i>	25,4 g
Sale <i>Salt</i>	3,0 g

GELO HOUSE S.R.L.

Sede Legale: Via Luca Tarigo, 1/6 – 16156 GENOVA - Sede Operativa: Via Bordin 19 – 16016 COGOLETO (GE)
Partita IVA, Cod. Fiscale, C.C.I.A.A.: 01854500996 – R.E.A. GE n. 440747 - Capitale Sociale: € 60.000,00 i.v.
Tel. 010 9111041 Fax 010 9111655 e-mail info@gelohouse.it PEC gelohousesrl@pec.it

Allergeni Allergens	Presenza Presence	Assenza Absence	Tracce Traces
Cereali contenenti glutine <i>Cereals containing gluten</i>		X	
Crostacei e prodotti derivati <i>Crustaceans and products based on shellfish</i>		X	
Uova e prodotti derivati <i>Eggs and by-products</i>		X	
Pesce e prodotti derivati <i>Fish and products based on fish</i>	X		
Arachidi e prodotti derivati <i>Peanuts and peanut-based products</i>		X	
Soia e prodotti derivati <i>Soy and soy-based products</i>		X	
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio) <i>Milk and dairy products (lactose included)</i>		X	
Frutta a guscio <i>Fruits in shell</i>		X	
Sedano e prodotti derivati <i>Celery and products based on celery</i>		X	
Senape e prodotti derivati <i>Mustard and mustard-based products</i>		X	
Semi di sesamo e prodotti derivati <i>Sesame seeds and sesame seed-based</i>		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg <i>Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg</i>		X	
Lupini e prodotti derivati <i>Lupine and lupine-based products</i>		X	
Molluschi e prodotti derivati <i>Molluscs and products based on mollusc</i>		X	

Caratteristiche chimiche e microbiologiche Chemical and microbiological properties	Valore ottimale Target value	Valore massimo Maximum value
Listeria monocytogenes <i>Listeria monocytogenes</i>	Assenza/25g <i>Absence/25g</i>	≤ 100 ufc/g ≤ 100 cfu/g
Mercurio <i>Mercury</i>	≤ 1 mg/Kg ≤ 1 mg/Kg	1 mg/Kg 1 mg/Kg
Piombo <i>Lead</i>	≤ 0,3 mg/Kg ≤ 0,3 mg/Kg	0,3 mg/Kg 0,3 mg/Kg
Cadmio <i>Cadmium</i>	≤ 0,3 mg/Kg ≤ 0,3 mg/Kg	0,3 mg/Kg 0,3 mg/Kg
Benzopirene <i>Benzopyrene</i>	≤ 2 µg/Kg ≤ 2 µg/Kg	2 µg/Kg 2 µg/Kg