



# Pesce spada trancio decongelato trasformato sottovuoto

Scheda Tecnica

Revisione n°2 del  
15/09/2020

**Nome Scientifico:**  
Xiphias gladius

**Codice ALFA3:**  
SWO

**Modalità d'uso:**  
Consumare cotto

**Origine FAO:** 34 -71 -  
27 - 47 - 71 – 77

**Metodo di pesca:**  
Ami e palangari

**Congelazione a bordo:**  
Sì

**Durata del prodotto:**  
10 giorni dalla data di produzione

**Stabilimento di produzione:**  
IT B3T2X CE  
Carthago s.r.l.

**Parametri di controllo:**  
-Odore  
-Aspetto del muscolo  
-Separazione dei fasci muscolari  
-Consistenza  
-Colore

## Descrizione del prodotto

Trancio di pesce spada decongelato e trasformato in sottovuoto.

**Confezionamento:** busta sottovuoto a peso variabile

**Imballaggio:** Cassetta poliuretano 40x30x20cm

**N° confezioni per cassa:** 1

**Temperatura di stoccaggio e trasporto:** prossima al punto di fusione del ghiaccio e comunque entro 4 °C

## Ingredienti (in ordine decrescente)

<b>Pesce spada</b> decongelato	94 %
Acqua	5 %
Sale	0,5 %
Antiossidanti: E300 Regolatore di acidità: E331	0,5 %
ALLERGENE: <b>PESCE</b>	



**Carthago s.r.l.**

Tel. 02 366 459 85  
Fax 02 898 775 88

Via del Commercio, 2  
20080 Calvignasco (MI)

www.carthagosrl.com  
info@carthagosrl.it



### Caratteristiche organolettiche

Aspetto/colore:	Bianco / rosato
Sapore:	Neutro / tipico della specie
Odore:	Neutro / lievemente speziato
Consistenza:	Carni compatte e sode

### Limiti analitici

Aerobi mesófilii	10 <sup>6</sup> ufc/g
Enterobacteriae:	10 <sup>3</sup> ufc/g
Salmonella:	assenza/25g
Shigella:	assenza/25g
Listeria m.	assenza/25g
Istamina:	< 100 ppm
Cadmio	<0,01 ppm
Mercurio	< 1 ppm
Piombo	<0,3 ppm
Diossina + PCB	<6,5 pg

**Valori nutrizionali (valori medi per 100 gr)**

Calorie	135/100 gr- 569 kjul/100 gr.
Grassi	3,6 gr.
Di cui grassi saturi	1,5 gr.
Omega 3 totali	1,27 gr.
Sale	1% gr.
Zuccheri	0 gr
Carboidrati	0,1 gr.
Fibre	0,1 gr