


 Smeralda srl Via del Lavoro, 8 09122 Cagliari - Sardinia - Italy P. IVA 01654040920	Tel. +39 70 212099 Fax. +39 70 2128417 www.smeralda.com info@smeralda.com	
		rev.0
		21/04/2021
SCHEDA TECNICA - TECHNICAL SHEET		

Informazioni Generali – General information

Polpa di granchio al naturale g.170 / Crab meat pulp in brine g.170

Marchio/Brand	SMERALDA	
Peso netto e sgocciolato/Net and drained weight	170 g - 120 g	
Temperatura di conservazione/Storage temp.	al riparo da fonti di luce e calore; dopo l'apertura in frigo e consumare entro 2 giorni/away from direct light and heat; after opening in fridge and consume within 2 days	
Codice Iva/Vat code	10%	
Vita totale/ Total shelf life	48 mesi/ 48 months	
Vita residua alla consegna/remaining shelf life at delivery	32 mesi/ 32 months	
Ingredienti/Ingredients	polpa di granchio dentellato (60% polpa, 40% chele), acqua, sale, zucchero; antiossidante E 330, conservante E 223 (metabisolfito di sodio) / Blue swimming crab meat (60% meat, 40% legmeat), water, salt, sugar; antioxidant E 330, preservative E 223 (sodium metabisulfite).	
Allergeni:/Allergens:	Crostacei e prodotti a base di crostacei - contiene solfiti / crustaceans and products thereof - Contains sulphites	
Nomenclatura/Hts	16051000	

Informazioni Tecniche – Technical information

Codice Art./Art.code	Descrizione/Description	Peso netto/Net weight	Peso sgocciolato/drained weight	Ean	PZ/ CRT PC/Box	Mis. CRT mm /Carton dim. mm	Crt/ Strato Box/tier	Strati / Pallet Tier/pallet	Crt/ Pallet Box/pallet
040354	Polpa di granchio sterilizzata in lattina/Sterilised crab meat tin	170 g	120 g	8019500003222	24	280x215x190	14	8	112
DIMENSIONI PRODOTTO	8,5x8,5x4,5h								
PESO LORDO PRODOTTO	236 grammi								

Informazioni Chimiche – Chemical information		PIANO DI ANALISI	
Valori nutrizionali MEDI per 100 g di prodotto sgocciolato			
AVERAGE nutritional facts for 100 g of drained product			
Valore energetico kcal/Energy kcal	70	Parametri	Limiti accettazione
Valore energetico kJ/Energy kJ	293	Escherichia coli	<10 UFC/g
grassi/fat	0,5 g	Stafilococco aureo	<10 UFC/g
di cui acidi grassi saturi/of which saturates	0 g	Listeria monocytogenes	Assente 25 g
carboidrati/carbohydrate	1,0 g	Salmonella	Assente 25g
di cui zuccheri/of which sugars	0 g	Solfiti	50 mg/kg
proteine/protein	14 g		
sale/salt	0,725 g		