

 <b>Smeralda srl</b> Via del Lavoro, 8 09122 Cagliari- Sardinia - Italy P. IVA 01654040920	Tel. +39 70 212099 Fax. +39 70 2128417 <a href="http://www.smeralda.com">www.smeralda.com</a> <a href="mailto:info@smeralda.com">info@smeralda.com</a>	rev.1
		Data aggiornamento giu2021
<b>SCHEDA TECNICA - TECHNICAL SHEET</b>		

## Informazioni Generali – General information

<b>Bottarga di tonno baffa intera</b> <b>Whole cured tuna roe</b>		
Marchio/Brand	SMERALDA	
Temperatura di conservazione/Storage temp.	Conservare al riparo da fonti di luce e calore, dopo l'apertura in frigo e consumare entro 10 giorni/Store away from direct light and heat; after opening in fridge and consume within 10 days	
Codice Iva/Vat code	10%	
Vita totale/Total shelf life	12 mesi/12 months	
Vita residua alla consegna/Remaining shelf life at delivery	8 mesi/8 months	
Ingredienti/Ingredients	Uova di tonno*, sale marino/Tuna* roe, sea salt	
Allergeni/Allergens	pesce e prodotti a base di pesce/fish and products thereof	
Nomenclatura/Hts	16043200	

\* La bottarga di tonno gr.100-150 e 200-500 è ricavata dalle uova di tonno Yellowfin, mentre la bottarga 1-3,5kg dalle uova di tonno Bluefin

\* Tuna bottarga gr.100-150 and gr.200-500 is processed using Yellowfin Tuna roe, while tuna bottarga 1-3,5kg is made by Bluefin Tuna roe

## Informazioni Tecniche – Technical information

Codice Art./Art.code	Descrizione / Description	Peso netto / Net weight	Confezione / Package	PZ/CRT Pz/Box	Mis. CRT mm / Box dim. Mm	Crt/ Strato Box/ster	Strati / Pallet Tier/pallet
020101	Bottarga di tonno g.100/150 Whole cured tuna roe gr.100/150	100-150 g	busta ppe / plastic bag	10	270x215x100	15	6

## Informazioni Chimiche – Chemical information

### Valori nutrizionali MEDI per 100 g di prodotto

#### AVERAGE nutritional facts for 100 g of product

Valore energetico kcal/Energy kcal	222
Valore energetico kJ/Energy kJ	923
grassi/fat	9,7 g
di cui acidi grassi saturi/of which saturates	6,5 g
carboidrati/carbohydrate	2 g
di cui zuccheri/of which sugars	0,5 g
proteine/protein	31,2 g
sale/salt	18,2 g