

MISTO PESCE IN ATP

DECAPITATO - EVISCERATO



PER FRITTURA DI PARANZA

| | |
|---|---|
| DENOMINAZIONE COMMERCIALE (sul retro elenco completo delle denominazioni commerciali) | MISTO PESCE PER FRITTURA DI PARANZA COMPOSTO DA 4/5 PRODOTTI A SECONDA DELLA DISPONIBILITA': SARDINA /ALICE / TRIGLIA /CAPPONE / CEPOLA / ZANCHETTA / LINGUATTOLA / MOLO / NASELLO / BUSBANA / GHIOZZO / GHIOZZETTO o GHIOZZO NERO. |
| DENOMINAZIONE SCIENTIFICA | MISTO PESCE PER FRITTURA DI PARANZA COMPOSTO DA 4/5 PRODOTTI A SECONDA DELLA DISPONIBILITA': SARDINA PILCHARDUS / ENGRAULIS ENCRASICOLUS / MULLUS BARBATUS / CHELIDONICHTHYS LUCERNA o CHELIDONICHTHYS CUCULUS / CEPOLA MACROPHTALMA / ARNOGLOSSUS LATERNA / CITHARUS LINGUATULA / MERLANGIUS MERLANGUS / MERLUCCIUS MERLUCCIUS / TRISOPTERUS MINUTUS / PADOGOBIUS NIGRICANS / GOBIUS PAGANELLUS o NERO GOBIUS NIGER. |
| STATO FISICO | FRESCO |
| METODO DI CATTURA | PRODOTTO DELLA PESCA. ATTREZZO IMPIEGATO PRINCIPALMENTE RETI DA TRAINO o RETI DA CIRCUZIONE E RACCOLTA CON POSSIBILITA' DI UTILIZZO DI ALTRE RETI A SECONDA DEL PESCATO |
| ZONA DI PROVENIENZA | MARE MEDITERRANEO - ZONA FAO 37 (PREVALENTEMENTE ADRIATICO) |
| DESCRIZIONE PRODOTTO | MISTO PESCE FRESCO DECAPITATO ed EVISCERATO. LAVORAZIONE ESEGUITA A FORBICE O/A MACCHINA , CERNITA E CONTROLLO MANUALE. NEL CONFEZIONAMENTO I PRODOTTI VENGONO EQUAMENTE DIVISI PER I kg TOTALI e NON MISCHIATI. |
| PEZZATURA | DA 65/130 pezzi x kg circa |
| MODALITA' DI CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO E SHELF-LIFE | CONFEZIONAMENTO IN VASCHE PPE O PET O APET M IN ATMOSFERA PROTETTIVA, CON PANNI ASSORBENTI CON AGGIUNTA DI VELINA SOLO NELLE MEZZE GASTRO. CONFEZIONI DISPONIBILI DA 200g A MASSIMO 2kg. CONSERVARE A 0°/4°C. NON FORARE LA CONFEZIONE. SHELF-LIFE 7 GIORNI, UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGORIFERO E CONSUMARE ENTRO 24 ORE. PRODOTTO DA CONSUMARE PREVIA COTTURA. |
| NOTE PER L'UTILIZZO, AVVERTENZE ed ALLERGENI | PRIMA DEL TRATTAMENTO CULINARIO IL PRODOTTO ITTICO E' BENE CHE SIA RISCACQUATO E CONTROLLATO ACCURATAMENTE. NON TRATTATO CON ADDITIVI. PUO' CONTENERE TRACCE DI MOLLUSCHI E CROSTACEI. |
| DATI ETICHETTA APPOSTE SU OGNI CONFEZIONE CON STAMPA INDELEBILE E VISIBILE | DENOMINAZIONE E Nr BOLLO DI RICONOSCIMENTO SANITARIO COMUNITARIO DELLO STABILIMENTO NOME COMMERCIALE NOME SCIENTIFICO STATO FISICO METODO DI CATTURA ATTREZZO DI CATTURA ZONA DI CATTURA DATA DI CONFEZIONAMENTO DATA DI SCADENZA PESO NETTO MODALITA' DI CONSERVAZIONE LOTTO SE RICHIESTO CODICE A BARRE e PREZZO. |

| | |
|--|--|
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | ODORE DELICATO, TIPICO DELLA SPECIE, ESENTE DA NOTE ESTRANEE COME AMMONIACA COLORAZIONE LUCENTE, TIPICO DELLA SPECIE, ESENTE DA PIGMENTAZIONI ESTRANEE CARNI SODE DALLA BUONA ELASTICITA'. |
| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | <i>Conta mesofila tot. aerobia</i> ≤10 ⁶ ufc/g <i>E. coli</i> ≤10 ² ufc/g <i>Pseudomonas spp.</i> ≤10 ² ufc/g <i>Enterobacteriaceae</i> ≤10 ⁴ ufc/g <i>Stafilococchi coag pos</i> ≤10 ² ufc/g <i>Anisakis</i> Assente <i>Salmonella spp.</i> =Assente/25g <i>Listeria monocytogenes</i> =Assente/25g |
| CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE | <i>Istamina</i> ≤10 ² mg/kg <i>AVBT</i> ≤35 mg di azoto/100g di carne <i>Piombo</i> ≤0,3 mg/kg <i>Mercurio</i> ≤0,5 mg/kg <i>Cadmio</i> ≤0,1 mg/kg (per sgombro) ; ≤0,25 mg/kg (per alice e sardina); ≤0,05 mg/kg (per tutti gli altri pesci) |
| | |



MISTO PESCE IN ATP
DECAPITATO - EVISCERATO

ELENCO DENOMINAZIONI COMMERCIALI UTILIZZATE:

- MISTO COMPOSTO DA: + (elenco specie presenti)
- FRITTURA MARE ADRIATICO + (elenco specie presenti)
- MISTO PESCE + (elenco specie presenti)
- FRITTO DELL'ADRIATICO
- FRITTO DI PARANZA
- MISTO PESCE TRONCHETTI ATP + (elenco specie presenti)
- MISTO PESCE PARANZA + (elenco specie presenti)
- MISTO PESCE - Tronch. Vaschetta 250g + (elenco specie presenti)
- MISTO PESCE - Tronch. Vaschetta 250g BDF + (elenco specie presenti)