

# NASELLO o MERLUZZO FILETTO IN ATP

## DECAPITATO - EVISCERATO- DELISCATO



<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	NASELLO o MERLUZZO FILETTO IN ATP DECAPITATO, EVISCERATO e DELISCATO Sul retro elenco completo delle possibili denominazioni commerciali
<b>DENOMINAZIONE SCIENTIFICA</b>	MERLUCCIUS MERLUCCIUS
<b>STATO FISICO</b>	FRESCO
<b>METODO DI CATTURA</b>	PRODOTTO DELLA PESCA ATTREZZO IMPIEGATO, PRINCIPALMENTE, RETI DA TRAINO CON POSSIBILITA' DI UTILIZZO DI ALTRE RETI A SECONDA DEL PESCATO
<b>ZONA DI PROVENIENZA</b>	MARE MEDITERRANEO - ZONA FAO 37 (PREVALENTEMENTE ADRIATICO)
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	NASELLO o MERLUZZO FILETTO: DECAPITATO, EVISCERATO E DELISCATO. LAVORAZIONE ESEGUITA CON COLTELLO. CERNITA, CONTROLLO e DISPOSIZIONE ORDINATA, MANUALE. POSSIBILE LA PRESENZA DI CIRCA L'1% DI LISCHE O FRAMMENTI DI ESSE.
<b>PEZZATURA</b>	DA 30/40 pezzi x kg circa
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO E SHELF-LIFE</b>	CONFEZIONAMENTO IN VASCHETTE PP O PET O APET M IN ATMOSFERA PROTETTIVA, CON PANNO ASSORBENTE CON AGGIUNTA DI VELINA SOLO NELLE MEZZO GASTRO. CONFEZIONI DISPONIBILI DA 150g 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.
<b>NOTE PER L'UTILIZZO, AVVERTENZE ed ALLERGENI</b>	PRIMA DEL TRATTAMENTO CULINARIO IL PRODOTTO ITTICO E' BENE CHE SIA RISCIAQUATO E CONTROLLATO ACCURATAMENTE, POSSIBILE LA PRESENZA DI CIRCA L'1% DI LISCHE O FRAMMENTI DI ESSE. NON TRATTATO CON ADDITIVI. PUO' CONTENERE TRACCE DI MOLLUSCHI E CROSTACEI.
<b>DATI ETICHETTA APPOSTE SU OGNI CONFEZIONE CON STAMPA INDELEBILE E VISIBILE</b>	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.

<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</b>	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'.
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	<i>Conta mesofila tot. aerobia</i> ≤10 <sup>6</sup> ufc/g <i>E. coli</i> ≤10 <sup>2</sup> ufc/g <i>Pseudomonas spp.</i> ≤10 <sup>2</sup> ufc/g <i>Enterobacteriaceae</i> ≤10 <sup>4</sup> ufc/g <i>Stafilococchi coag pos</i> ≤10 <sup>2</sup> ufc/g <i>Anisakis</i> Assente <i>Salmonella spp.</i> =Assente/25g <i>Listeria monocytogenes</i> =Assente/25g
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b>	<i>Istamina</i> ≤10 <sup>2</sup> 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> ≤ 0,05 mg/kg



## NASELLO o MERLUZZO FILETTO IN ATP

—DECAPITATO - EVISCERATO - DELISCATO

### ELENCO DENOMINAZIONI COMMERCIALI UTILIZZATE:

NASELLO o MERLUZZO FILETTO ATP  
 NASELLO - Filetto in Vaschetta 150g ATP-  
 NASELLO - Filetto in Vaschetta 200g ATP-  
 NASELLO - Filetto in Vaschetta 250g ATP-  
 NASELLO - Filetto in Vaschetta 300g ATP-  
 NASELLO - Filetto in Vaschetta 400g ATP-  
 NASELLO - Filetto in Vaschetta 500g ATP-  
 NASELLO - Filetto in Vaschetta 750g ATP-  
 NASELLO - Filetto in Vaschetta 1kg ATP-  
 NASELLO - Filetto in Vaschetta 1,5kg ATP-  
 NASELLO - Filetto in Vaschetta 2kg ATP-