

## ALICE TRONCHETTO

DECAPITATA - EVISCERATA



<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	ALICE TRONCHETTO DECAPITATA ed EVISCERATA <i>Vedi pag.2 con elenco completo delle possibili denominazioni commerciali</i>
<b>DENOMINAZIONE SCIENTIFICA</b>	ENGRAULIS ENCRASICOLUS
<b>STATO FISICO</b>	FRESCO
<b>METODO DI CATTURA</b>	PRODOTTO DELLA PESCA ATTREZZO IMPIEGATO, PRINCIPALMENTE, RETI DA TRAINO o CIRCUZIONE E RACCOLTA
<b>ZONA DI PROVENIENZA</b>	MARE MEDITERRANEO - ZONA FAO 37 (PREVALENTEMENTE ADRIATICO)
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	ALICE TRONCHETTO: DECAPITATA ED EVISCERATA. LAVORAZIONE ESEGUITA A MACCHINA. CERNITA, CONTROLLO e DISPOSIZIONE MANUALE.
<b>PEZZATURA</b>	DA 95/120 pezzi x kg circa
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO</b>	IMBALLO IN CASSE POLISTIROLO - PANNI ASSORBENTE, VELINA, GHIACCIO e COPERCHIO.  CONFEZIONI DISPONIBILI DA 1kg AD UN MASSIMO di 5kg. IL PRODOTTO DEVE ESSERE CONSERVATO AD UNA TEMPERATURA DI 0°/4°C. 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. 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 PESO NETTO MODALITA' DI CONSERVAZIONE LOTTO <i>SE RICHIESTO CODICE A BARRE e PREZZO.</i>

<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>Stafilococchi coag pos</i> ≤10 <sup>4</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> ≤ 0,25 mg/kg



**ALICE TRONCHETTO**  
DECAPITATA - EVISCERATA

**ELENCO DENOMINAZIONI COMMERCIALI UTILIZZATE:**

ALICE TRONCHETTO  
ALICE TRONCHETTO PI