

## SARDINA FILETTO

DECAPITATA - EVISCERATA - DELISCATA



<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	SARDINA FILETTO DECAPITATA, EVISCERATA e DELISCATA <i>Vedi pag.2 con elenco completo delle possibili denominazioni commerciali</i>
<b>DENOMINAZIONE SCIENTIFICA</b>	SARDINA PILCHARDUS
<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>	SARDINA FILETTO: DECAPITATA, EVISCERATA E DELISCATA; LAVORAZIONE ESEGUITA A MACCHINA. CERNITA, CONTROLLO e DISPOSIZIONE ORDINATA, MANUALE. POSSIBILE LA PRESENZA DI CIRCA L'1% DI LISCHE O FRAMMENTI DI ESSE.
<b>PEZZATURA</b>	DA 80/125 pezzi per kg circa
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO E SHELF-LIFE</b>	IMBALLO IN CASSE DI POLISTIROLO CON PANNO ASSORBENTE, VELINA, GHIACCIO e COPERCHIO.  CASSE DISPONIBILI DA 2kg AD UN MASSIMO di 4kg. IL PRODOTTO DEVE ESSERE CONSERVATO AD UNA TEMPERATURA DI 0°/4°C E CONSUMATO 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 PESO NETTO MODALITA' DI CONSERVAZIONE LOTTO <i>SE RICHIESTO CODICE A BARRE e PREZZO.</i>

<p><b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b></p>	<p>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'.</p>
<p><b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b></p>	<p><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</p>
<p><b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b></p>	<p><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</p>



## SARDINA FILETTO

DECAPITATA - EVISCERATA - DELISCATA

**ELENCO DENOMINAZIONI COMMERCIALI UTILIZZATE:**

SARDINA (FILETTO)  
SARDINA FILETTO PI