

MOLO TRONCHETTO IN ATP

DECAPITATO - EVISCERATO



DENOMINAZIONE COMMERCIALE	MOLO TRONCHETTO IN ATP DECAPITATO ed EVISCERATO Sul retro elenco completo delle possibili denominazioni commerciali
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	MERLANGIUS MERLANGUS
STATO FISICO	FRESCO
METODO DI CATTURA	PRODOTTO DELLA PESCA ATTREZZO IMPIEGATO, PRINCIPALMENTE, RETI DA TRAINO CON POSSIBILITA' DI UTILIZZO DI ALTRE RETI A SECONDA DEL PESCATO
ZONA DI PROVENIENZA	MARE MEDITERRANEO - ZONA FAO 37 (PREVALENTEMENTE ADRIATICO)
DESCRIZIONE PRODOTTO	MOLO TRONCHETTO DECAPITATO ed EVISCERATO LAVORAZIONE ESEGUITA A FORBICE, CERNITA, CONTROLLO e DISPOSIZIONE MANUALE.
PEZZATURA	DA 40/60 pezzi x kg circa
MODALITA' DI CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO E SHELF-LIFE	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.
NOTE PER L'UTILIZZO, AVVERTENZE ed ALLERGENI	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.
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 ORGANOLETICHE	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> ≤ 0,05 mg/kg



MOLO TRONCHETTO IN ATP

DECAPITATO - EVISCERATO

ELENCO DENOMINAZIONI COMMERCIALI UTILIZZATE:

MOLO TRONCHETTO ATP
MOLO - Tronch. in Vaschetta 150g ATP
MOLO - Tronch. in Vaschetta 200g ATP
MOLO - Tronch. in Vaschetta 250g ATP
MOLO - Tronch. in Vaschetta 300g ATP
MOLO - Tronch. in Vaschetta 400g ATP
MOLO - Tronch. in Vaschetta 500g ATP
MOLO - Tronch. in Vaschetta 750g ATP
MOLO - Tronch. in Vaschetta 1kg ATP
MOLO - Tronch. in Vaschetta 1,5kg ATP
MOLO - Tronch. in Vaschetta 2kg ATP