

CEFALO FILETTO SENZA PELLE IN ATP

DECAPITATO - EVISCERATO - DELISCATO - SPELLATO



| | |
|---|---|
| DENOMINAZIONE COMMERCIALE | CEFALO FILETTO SENZA PELLE IN ATP DECAPITATO - EVISCERATO - DELISCATO - SPELLATO Sul retro elenco completo delle possibili denominazioni commerciali |
| DENOMINAZIONE SCIENTIFICA | LIZA RAMADA o MUGIL CEPHALUS o LIZA AURATA o LIZA SALIENS |
| STATO FISICO | FRESCO |
| METODO DI CATTURA | PRODOTTO DELLA PESCA ATTREZZO IMPIEGATO, PRINCIPALMENTE, RETI DA TRAINO o RETI DA IMBROCCO E RETI ANALOGHE CON POSSIBILITA' DI UTILIZZO DI ALTRE RETI A SECONDA DEL PESCATO. |
| ZONA DI PROVENIENZA | MARE MEDITERRANEO - ZONA FAO 37 (PREVALENTEMENTE ADRIATICO) |
| DESCRIZIONE PRODOTTO | CEFALO FILETTO SENZA PELLE: DECAPITATO, EVISCERATO, DELISCATO E SPELLATO LAVORAZIONE ESEGUITA A MACCHINA E/O MANUALMENTE. CERNITA, CONTROLLO e DISPOSIZIONE ORDINATA, MANUALE. |
| PEZZATURA | DA 12/18 pezzi x kg circa |
| MODALITA' DI CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO E SHELF-LIFE | CONFEZIONAMENTO IN VASCHE P P O PET O APET M IN ATMOSFERA PROTETTIVA, CON PANNO ASSORBENTE CON AGGIUNTA DI VELINA SOLO NELLE MEZZO 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 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. |
| 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 |
| | |



CEFALO FILETTO SENZA PELLE IN ATP

DECAPITATO- EVISCERATO-DELISCATO-SPELLATO

ELENCO DENOMINAZIONI COMMERCIALI UTILIZZATE:

CEFALO FILETTO ATP
CEFALO - Filetto 200g ATP-
CEFALO - Filetto 250g ATP-
CEFALO - Filetto 300g ATP-
CEFALO - Filetto 500g ATP-
CEFALO - Filetto 750g ATP-
CEFALO - Filetto 1 kg ATP-
CEFALO - Filetto 1,5 kg ATP-
CEFALO - Filetto 2 kg ATP-