

OMBRINA BOCCADORO FILETTO IN ATP

DECAPITATO - EVISCERATO - DELISCATO



DENOMINAZIONE COMMERCIALE	OMBRINA BOCCADORO FILETTO IN ATP Sul retro elenco completo delle possibili denominazioni commerciali
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	ARGYROSOMUS REGIUS
STATO FISICO	FRESCO
ZONA DI PROVENIENZA	ALLEVATO CROAZIA IN MARE
DESCRIZIONE PRODOTTO	OMBRINA BOCCADORO FILETTO CON PELLE ATP: 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.
PEZZATURA	DA 1 a 5 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 200g A MASSIMO 1kg. A TRANCI. 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	<p>Conta mesofila tot. aerobia $\leq 10^6$ ufc/g <i>E. coli</i> $\leq 10^2$ ufc/g <i>Pseudomonas spp.</i> $\leq 10^2$ ufc/g <i>Enterobacteriaceae</i> $\leq 10^4$ ufc/g <i>Stafilococchi coag pos</i> $\leq 10^2$ ufc/g <i>Anisakis</i> Assente <i>Salmonella spp.</i> =Assente/25g <i>Listeria monocytogenes</i> =Assente/25g</p>
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	<p>Istamina $\leq 10^2$ mg/kg AVBT ≤ 35 mg di azoto/100g di carne Piombo $\leq 0,3$ mg/kg Mercurio $\leq 0,5$ mg/kg Cadmio $\leq 0,05$ mg/kg</p>



OMBRINA BOCCADORO FILETTO IN ATP

—DECAPITATO - EVISCERATO - DELISCATO

ELENCO DENOMINAZIONI COMMERCIALI UTILIZZATE:

OMBRINA BOCCADORO - Filetto ATP
OMBRINA BOCCADORO - Filetto 2/300g ATP
OMBRINA BOCCADORO - Filetto 4/500g ATP
OMBRINA BOCCADORO - Filetto 6/700g ATP
OMBRINA BOCCADORO - Filetto 8/900g ATP
OMBRINA BOCCADORO - Filetto 9/1000g ATP