

SOGLIOLA INTERA IN ATP

EVISCERATA



DENOMINAZIONE COMMERCIALE	SOGLIOLA IN ATP INTERA EVISCERATA Sul retro elenco completo delle possibili denominazioni commerciali
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	SOLEA SOLEA
STATO FISICO	FRESCO
METODO DI CATTURA	PRODOTTO DELLA PESCA ATTREZZO IMPIEGATO, PRINCIPALMENTE, RETI DA TRAINO CON POSSIBILITA' DI UTILIZZO A SECONDA DEL PESCATO
ZONA DI PROVENIENZA	MARE MEDITERRANEO - ZONA FAO 37 (PREVALENTEMENTE ADRIATICO)
DESCRIZIONE PRODOTTO	SOGLIOLA: INTERA EVISCERATA. LAVORAZIONE ESEGUITA A MANO. CERNITA, CONTROLLO e DISPOSIZIONE MANUALE.
PEZZATURA	DA 14 A 20 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 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



SOGLIOLA INTERA IN ATP

EVISCERATA

ELENCO DENOMINAZIONI COMMERCIALI UTILIZZATE:

SOGLIOLA Eviscerata ATP

SOGLIOLA -Eviscerata 160/200g ATP

SOGLIOLA -Eviscerata 240/300g ATP

SOGLIOLA -Eviscerata 440/500g ATP

SOGLIOLA -Eviscerata 1kg ATP

SOGLIOLA -Eviscerata 2kg ATP