

## MOSCARDINO IN ATP

### EVISCERATO ED ARRICCIATO



<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	MOSCARDINO IN ATP EVISCERATO ED ARRICCIATO Sul retro elenco completo delle possibili denominazioni commerciali
<b>DENOMINAZIONE SCIENTIFICA</b>	ELEDONE SPP
<b>STATO FISICO</b>	<b>FRESCO</b>
<b>METODO DI CATTURA</b>	PRODOTTO DELLA PESCA CON RETI DA TRAINO CON POSSIBILITA' DI UTILIZZO DI ALTRE RETI A SECONDA DEL PESCATO
<b>ZONA DI PROVENIENZA</b>	MARE MEDITERRANEO - ZONA FAO 37 (PREVALENTEMENTE ADRIATICO)
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	MOSCARDINI FRESCI ARRICCIATI MECCANICAMENTE IN ACQUA, SALE E GHIACCIO; MANUALMENTE VIENE EFFETTUATA EVISCERAZIONE, CERNITA, CONTROLLO e DISPOSIZIONE ORDINATA.
<b>PEZZATURA</b>	4/12 pezzi x kg circa
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO E SHELF-LIFE</b>	CONFEZIONAMENTO IN VASCHETTE PP O PET O APET M IN ATMOSFERA PROTETTIVA, CON PANNO ASSORBENTE e NELLE MEZZO GASTRO ANCHE VELINA. CONFEZIONI DISPONIBILI DA 250g AL MASSIMO 2kg. CONSERVARE A 0°/4°C. NON FORARE LA CONFEZIONE. SHELF-LIFE 4 GIORNI, UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGORIFERO E CONSUMARE ENTRO 24 ORE PRODOTTO DA CONSUMARE PREVIA COTTURA.
<b>NOTE PER L'UTILIZZO, AVVERTENZE ed ALLERGENI</b>	PRIMA DEL TRATTAMENTO CULINARIO IL PRODOTTO E' BENE CHE SIA RISCIACQUATO ABBONDANTEMENTE CON ACQUA CORRENTE. NON TRATTATO CON ADDITIVI. PUO' CONTENERE TRACCE DI PESCE 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 DATA DI SCADENZA PESO NETTO MODALITA' DI CONSERVAZIONE LOTTO <i>SE RICHIESTO CODICE A BARRE e PREZZO.</i>

#### TABELLA NUTRIZIONALE

INGREDIENTI: MOSCARDINI E SALE		
NUTRIENTE	VALORE MEDIO SU 100g	U.M.
ENERGIA	286/68	KJ/KCAL
GRASSI TOTALI	1,2	g
di cui ACIDI GRASSI SATURI	0,4	g
CARBOIDRATI	2,2	g
di cui ZUCCHERI	0	g
PROTEINE	12	g
SALE	0,90	g

<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	ODORE DELICATO, TIPICO DELLA SPECIE, ESENTE DA NOTE ESTRANEE COME DI TERRA E AMMONIACA COLORAZIONE VIVA E LUCENTE, TIPICO DELLA SPECIE, ESENTE DA PIGMENTAZIONI ESTRANEE CARNI UMIDE, BIANCHE, SODE CON TENTACOLI INTEGRALI.
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	<i>Conta mesofila totale aerobia</i> ≤ 10 <sup>6</sup> ufc/g <i>Pseudomonas spp.</i> ≤ 10 <sup>2</sup> ufc/g <i>Enterobacteriaceae</i> ≤ 10 <sup>4</sup> ufc/g <i>E. coli</i> ≤ 10 <sup>2</sup> ufc/g <i>Stafilococchi coag. pos.</i> ≤ 10 <sup>2</sup> ufc/g <i>Listeria m. assente</i> /25g <i>Salmonella assente</i> /25g
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b>	<i>Istamina</i> ≤ 100 mg/kg <i>Piombo</i> ≤ 0,3 mg/kg <i>Mercurio</i> ≤ 0,5 mg/kg <i>Cadmio</i> ≤ 1 mg/kg



## MOSCARDINO IN ATP

EVISCERATO E ARRICCIATO

### ELENCO DENOMINAZIONI COMMERCIALI UTILIZZATE:

- MOSCARDINO EVISC./ARRICC. ATP
- MOSCARDINO - Eviscerato/Arricc. 250g ATP
- MOSCARDINO - Eviscerato/Arricc. 300g ATP
- MOSCARDINO - Eviscerato/Arricc. 400g ATP
- MOSCARDINO - Eviscerato/Arricc. 500g ATP
- MOSCARDINO - Eviscerato 500g ATP (IT13)