

## TRIGLIA TRONCHETTO IN ATP

DECAPITATA - EVISCERATA



<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	TRIGLIA TRONCHETTO IN ATP DECAPITATA, EVISCERATA Sul retro elenco completo delle possibili denominazioni commerciali
<b>DENOMINAZIONE SCIENTIFICA</b>	MULLUS BARBATUS
<b>STATO FISICO</b>	FRESCO
<b>METODO DI CATTURA</b>	PRODOTTO DELLA PESCA. ATTREZZO IMPIEGATO, PRINCIPALMENTE, RETI DA TRAINO o RETI DA CIRCUZIONE E RACCOLTA 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>	TRIGLIA TRONCHETTO: DECAPITATA ED EVISCERATA. LAVORAZIONE ESEGUITA A FORBICE E/O MACCHINA. CERNITA, CONTROLLO e DISPOSIZIONE MANUALE.
<b>PEZZATURA</b>	DA 55/95 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 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.
<b>NOTE PER L'UTILIZZO, AVVERTENZE ed ALLERGENI</b>	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.
<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 SE RICHiesto CODICE A BARRE e PREZZO.

<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</b>	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'.
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	<i>Conta mesofila tot. aerobia</i> ≤10 <sup>6</sup> ufc/g <i>E. coli</i> ≤10 <sup>2</sup> ufc/g <i>Pseudomonas spp.</i> ≤10 <sup>2</sup> ufc/g <i>Enterobacteriaceae</i> ≤10 <sup>4</sup> ufc/g <i>Stafilococchi coag pos</i> ≤10 <sup>2</sup> ufc/g <i>Anisakis</i> Assente <i>Salmonella spp.</i> =Assente/25g <i>Listeria monocytogenes</i> =Assente/25g
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b>	<i>Istamina</i> ≤10 <sup>2</sup> mg/kg <i>AVBT</i> ≤35 mg di azoto/100g di carne <i>Piombo</i> ≤ 0,3 mg/kg <i>Mercurio</i> ≤ 1 mg/kg <i>Cadmio</i> ≤ 0,05 mg/kg



## TRIGLIA TRONCHETTO IN ATP

DECAPITATA - EVISCERATA

### ELENCO DENOMINAZIONI COMMERCIALI UTILIZZATE:

TRIGLIA DI FANGO TRONCHETTO ATP  
TRIGLIA- Tronchetto in Vaschetta 150g ATP-  
TRIGLIA- Tronch. in Vaschetta 200g ATP-  
TRIGLIA- Tronch. in Vaschetta 250g ATP-  
TRIGLIA -Tronchetto in Vaschetta 300g ATP-  
TRIGLIA -Tronch. in Vaschetta 400g ATP -  
TRIGLIA -Tronch. in Vaschetta 500g ATP -  
TRIGLIA -Tronch. in Vaschetta 750g ATP -  
TRIGLIA-Tronchetto in Vaschetta 1kg ATP-  
TRIGLIA- Tronchetto in Vaschetta 1,5Kg ATP-  
TRIGLIA- Tronchetto in Vaschetta 2kg ATP-