

MISTO PESCE FILETTI

DECAPITATO - EVISCERATO - DELISCATO



DENOMINAZIONE COMMERCIALE (pag.2 elenco completo delle denominazioni commerciali)	MISTO PESCE DECAPITATO, EVISCERATO, DELISCATO COMPOSTO DA 4/5 PRODOTTI A SECONDA DELLA DISPONIBILITA' TRA: SARDINA, ALICE, TRIGLIA, CAPPONE, NASELLO, SUGARELLO, SGOMBRO, LANZARDO, MOLO, TRACINA, PESCE PRETE, SCORFANO, SCORFANOTTO, CEFALO.
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	MIMISTO PESCE DECAPITATO, EVISCERATO, DELISCATO COMPOSTO DA 4/5 PRODOTTI A SECONDA DELLA DISPONIBILITA' TRA: SARDINA PILCHARDUS, ENGRAULIS ENCRASICOLUS, MULLUS BARBATUS, CHELIDONICHTHYS LUCERNA o CHELIDONICHTHYS CUCULUS, MERLUCCIUS MERLUCCIUS, TRACHURUS TRACHURUS, SCOMBER SCOMBRUS, SGOMBER JAPONICUS, MERLANGIUS MERLANGUS, TRACHINUS SPP, URANOSCOPIUS SCABER, SCORPAENA SCROFA, SCORPAENA NOTATA, 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 CIRCUZIONE E RACCOLTA CON POSSIBILITA' DI UTILIZZO DI ALTRE RETI A SECONDA DEL PESCATO
ZONA DI PROVENIENZA	MARE MEDITERRANEO - ZONA FAO 37 (PREVALENTEMENTE ADRIATICO)
DESCRIZIONE PRODOTTO	MISTO PESCE FRESCO FILETTO: DECAPITATO, EVISCERATO E DELISCATO. LAVORAZIONE ESEGUITA A FORBICE O/A MACCHINA; CERNITA, CONTROLLO e DISPOSIZIONE ORDINATA, MANUALE. NELLE CASSE I PRODOTTI VENGONO EQUAMENTE DIVISI PER I kg TOTALI e NON MISCHIATI.
PEZZATURA	Da 65/130 pezzi per kg circa
MODALITA' DI CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO	IMBALLO IN CASSE DI POLISTIROLO CON PANNO ASSORBENTE, VELINA, GHIACCIO e COPERCHIO. CASSE DISPONIBILI DA 1kg AD UN MASSIMO di 5kg. IL PRODOTTO DEVE ESSERE CONSERVATO AD UNA TEMPERATURA DI 0°/4°C E CONSUMATO PREVIA COTTURA.
NOTE PER L'UTILIZZO, AVVERTENZE ed ALLERGENI	PRIMA DEL TRATTAMENTO CULINARIO IL PRODOTTO ITTICO E' BENE CHE SIA RISCACQUATO 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 PESO NETTO MODALITA' DI CONSERVAZIONE LOTTO <i>SE RICHIESTO CODICE A BARRE e PREZZO.</i>

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	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>Stafilococchi coag pos</i> ≤10 ⁴ fc/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; ≤ 1 mg/kg (per triglia) <i>Cadmio</i> ≤ 0,1 mg/kg (per sgombro) ; ≤ 0,25 mg/kg (per alice e sardina); ≤ 0,05 mg/kg (per tutti gli altri pesci)



MISTO PESCE FILETTI

DECAPITATO - EVISCERATO- DELISCATO

ELENCO DENOMINAZIONI COMMERCIALI UTILIZZATE:

- MISTO PESCE FILETTI + (elenco specie presenti)
- MISTO PESCE FILETTI PI + (elenco specie presenti)
- CASSETTA DI PREPARATO: FRITTURA MISTA MARE ADRIATICO + (elenco specie presenti)
- FRITTO DELL'ADRIATICO FILETTO + (elenco specie presenti)
- FRITTO DI PARANZA FILETTO + (elenco specie presenti)