

## SALMONE FILETTO IN ATP

DECAPITATO - EVISCERATO - DELISCATO



<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	SALMONE FILETTO IN ATP Sul retro elenco completo delle possibili denominazioni commerciali
<b>DENOMINAZIONE SCIENTIFICA</b>	SALMO SALAR
<b>STATO FISICO</b>	FRESCO
<b>ZONA DI PROVENIENZA</b>	ALLEVATO NORVEGIA
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	SALMONE 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.
<b>PEZZATURA</b>	1 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 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.
<b>NOTE PER L'UTILIZZO, AVVERTENZE ed ALLERGENI</b>	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.
<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>

<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> ≤ 0,5 mg/kg <i>Cadmio</i> ≤ 0,05 mg/kg



## SALMONE FILETTO IN ATP

—DECAPITATO - EVISCERATO - DELISCATO

### ELENCO DENOMINAZIONI COMMERCIALI UTILIZZATE:

SALMONE - Filetto ATP  
SALMONE - Filetto 2/300g ATP  
SALMONE - Filetto 3/400g ATP  
SALMONE - Filetto 5/600g ATP  
SALMONE - Filetto 7/800g ATP  
SALMONE - Filetto 8/900g ATP  
SALMONE - Filetto 9/1000g ATP