

SARDINA TRONCHETTO

DECAPITATA - EVISCERATA



DENOMINAZIONE COMMERCIALE	SARDINA TRONCHETTO DECAPITATA ed EVISCERATA <i>Vedi pag.2 con elenco completo delle possibili denominazioni commerciali</i>
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	ENGRAULIS ENCRASICOLUS
STATO FISICO	FRESCO
METODO DI CATTURA	PRODOTTO DELLA PESCA ATTREZZO IMPIEGATO, PRINCIPALMENTE, RETI DA TRAINO o CIRCUZIONE E RACCOLTA
ZONA DI PROVENIENZA	MARE MEDITERRANEO - ZONA FAO 37 (PREVALENTEMENTE ADRIATICO)
DESCRIZIONE PRODOTTO	SARDINA TRONCHETTO: DECAPITATA ED EVISCERATA. LAVORAZIONE ESEGUITA A MACCHINA. CERNITA, CONTROLLO e DISPOSIZIONE MANUALE.
PEZZATURA	DA 95/135 pezzi x 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 4kg. 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 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 PESO NETTO MODALITA' DI CONSERVAZIONE LOTTO <i>SE RICHIESTO CODICE A BARRE e PREZZO.</i>

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>Stafilococchi coag pos</i> ≤10 ⁴ 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> ≤ 0,25 mg/kg



SARDINA TRONCHETTO
DECAPITATA - EVISCERATA

ELENCO DENOMINAZIONI COMMERCIALI UTILIZZATE:

SARDINA (TRONCHETTO)
SARDINA TRONCHETTO PI