

## MISTO PESCE

### DECAPITATO - EVISCERATO



### PER FRITTURA DI PARANZA

<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b> (pag.2 elenco completo delle denominazioni commerciali)	MISTO PESCE DECAPITATO ED EVISCERATO COMPOSTO DA 4/5 PRODOTTI A SECONDA DELLA DISPONIBILITA': SARDINA /ALICE / TRIGLIA /CAPPONE / CEPOLA / ZANCHETTA / LINGUATTOLA / MOLO / NASELLO / BUSBANA / GHIOZZO / GHIOZZETTO o GHIOZZO NERO.
<b>DENOMINAZIONE SCIENTIFICA</b>	MISTO PESCE PER FRITTURA DI PARANZA COMPOSTO DA 4/5 PRODOTTI A SECONDA DELLA DISPONIBILITA': SARDINA PILCHARDUS / ENGRAULIS ENCRASICOLUS / MULLUS BARBATUS / CHELIDONICHTHYS LUCERNA o CHELIDONICHTHYS CUCULUS / CEPOLA MACROPHTALMA / ARNOGLOSSUS LATERNA / CITHARUS LINGUATULA / MERLANGIUS MERLANGUS / MERLUCCIUS MERLUCCIUS / TRISOPTERUS MINUTUS / PADOGOBIUS NIGRICANS / GOBIUS PAGANELLUS o NERO GOBIUS NIGER.
<b>STATO FISICO</b>	<b>FRESCO</b>
<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>	MISTO PESCE FRESCO DECAPITATO ed EVISCERATO. LAVORAZIONE ESEGUITA A FORBICE O/A MACCHINA , CERNITA E CONTROLLO MANUALE. NELLE CASSE I PRODOTTI VENGONO EQUAMENTE DIVISI PER I kg TOTALI e NON MISCHIATI.
<b>PEZZATURA</b>	Da 65/130 pezzi per kg circa
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO</b>	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.
<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 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>Stafilococchi coag pos</i> ≤10 <sup>4</sup> fc/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; ≤ 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

DECAPITATO - EVISCERATO

### ELENCO DENOMINAZIONI COMMERCIALI UTILIZZATE:

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