

SARDINA FILETTO NON STIVATA IN ATP

DECAPITATA - EVISCERATA - DELISCATA



DENOMINAZIONE COMMERCIALE	SARDINA FILETTO NON STIVATA IN ATP DECAPITATA, EVISCERATA e DELISCATA Sul retro elenco completo delle possibili denominazioni commerciali
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	SARDINA PILCHARDUS
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 FILETTO: DECAPITATA, EVISCERATA E DELISCATA; LAVORAZIONE ESEGUITA A MACCHINA. CERNITA, CONTROLLO e DISPOSIZIONE MANUALE. POSSIBILE LA PRESENZA DI CIRCA L'1% DI LISCHE O FRAMMENTI DI ESSE.
PEZZATURA	DA 80/125 pezzi x kg circa
MODALITA' DI CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO E SHELF-LIFE	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 500g A MASSIMO 2,5kg. 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.
NOTE PER L'UTILIZZO, AVVERTENZE ed ALLERGENI	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.
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 DATA DI SCADENZA PESO NETTO MODALITA' DI CONSERVAZIONE LOTTO SE RICHIESTO CODICE A BARRE e PREZZO.

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>Pseudomonas spp.</i> ≤10 ² ufc/g <i>Enterobacteriaceae</i> ≤10 ⁴ ufc/g <i>Stafilococchi coag pos</i> ≤10 ² 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 FILETTO NON STIVATA IN ATP

— DECAPITATA - EVISCERATA - DELISCATA

ELENCO DENOMINAZIONI COMMERCIALI UTILIZZATE:

SARDINA FILETTO NON STIVATA ATP
SARDINA - Filetto non stivata 500g ATP-
SARDINA - Filetto non stivata 1kg ATP-
SARDINA -Filetto non stivata 1,5kg ATP-
SARDINA - Filetto non stivata 2kg ATP-
SARDINA - Filetto non stivata 2,5kg ATP-