

PALOMBO TRANCI IN ATP

DECAPITATO - EVISCERATO - SPELLATO - TAGLIATO



DENOMINAZIONE COMMERCIALE	PALOMBO TRANCI IN ATP Sul retro elenco completo delle possibili denominazioni commerciali
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	MUSTELUS MUSTELUS
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	PALOMBO TRANCI IN ATP : DECAPITATO, EVISCERATO, SPELLATO e TAGLIATO IN TRANCI. LAVORAZIONE ESEGUITA CON COLTELLO. CERNITA, CONTROLLO e DISPOSIZIONE ORDINATA, MANUALE.
PEZZATURA	DA 1 a 10 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 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 a 0/4°C 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 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	<p>Conta mesofila tot. aerobia $\leq 10^6$ ufc/g <i>E. coli</i> $\leq 10^2$ ufc/g <i>Pseudomonas spp.</i> $\leq 10^2$ ufc/g <i>Enterobacteriaceae</i> $\leq 10^4$ ufc/g <i>Stafilococchi coag pos</i> $\leq 10^2$ ufc/g <i>Anisakis</i> Assente <i>Salmonella spp.</i> =Assente/25g <i>Listeria monocytogenes</i> =Assente/25g</p>
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	<p>Istamina $\leq 10^2$ mg/kg AVBT ≤ 35 mg di azoto/100g di carne Piombo $\leq 0,3$ mg/kg Mercurio ≤ 1 mg/kg Cadmio $\leq 0,05$ mg/kg</p>



PALOMBO TRANCIO IN ATP

DECAPITATO - EVISCERATO - SPELLATO - TAGLIATO

ELENCO DENOMINAZIONI COMMERCIALI UTILIZZATE:

PALOMBO TRANCIO ATP
PALOMBO - Trancio 180/240g ATP
PALOMBO - Trancio 250/300g ATP
PALOMBO - Trancio 500/600g ATP
PALOMBO - Trancio 0,900/1kg ATP