

## SOGLIOLA PULITA IN ATP

DECAPITATA - EVISCERATA - SPELLATA



<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	SOGLIOLA PULITA IN ATP DECAPITATA, EVISCERATA E SPELLATA Sul retro elenco completo delle possibili denominazioni commerciali
<b>DENOMINAZIONE SCIENTIFICA</b>	SOLEA SOLEA
<b>STATO FISICO</b>	FRESCO
<b>METODO DI CATTURA</b>	PRODOTTO DELLA PESCA ATTREZZO IMPIEGATO, PRINCIPALMENTE, RETI DA TRAINO CON POSSIBILITA' DI UTILIZZO A SECONDA DEL PESCATO
<b>ZONA DI PROVENIENZA</b>	MARE MEDITERRANEO - ZONA FAO 37 (PREVALENTEMENTE ADRIATICO)
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	SOGLIOLA: DECAPITATA, EVISCERATA E SPELLATA. LAVORAZIONE ESEGUITA A MANO. CERNITA, CONTROLLO e DISPOSIZIONE MANUALE.
<b>PEZZATURA</b>	DA 14 A 20 pezzi x kg circa
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO E SHELF-LIFE</b>	CONFEZIONAMENTO IN VASCHE P O PET O APET M IN ATMOSFERA PROTETTIVA, CON PANNO ASSORBENTE CON AGGIUNTA DI VELINA SOLO NELLE MEZZO GASTRO. CONFEZIONI DISPONIBILI DA 150g A MASSIMO 2kg. 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. 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 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>	<p>Conta mesofila tot. aerobia <math>\leq 10^6</math> ufc/g</p> <p>E. coli <math>\leq 10^2</math> ufc/g</p> <p>Pseudomonas spp. <math>\leq 10^2</math> ufc/g</p> <p>Enterobacteriaceae <math>\leq 10^4</math> ufc/g</p> <p>Stafilococchi coag pos <math>\leq 10^2</math> ufc/g</p> <p>Anisakis Assente</p> <p>Salmonella spp. =Assente/25g</p> <p>Listeria monocytogenes =Assente/25g</p>
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b>	<p>Istamina <math>\leq 10^2</math> mg/kg</p> <p>AVBT <math>\leq 35</math> mg di azoto/100g di carne</p> <p>Piombo <math>\leq 0,3</math> mg/kg</p> <p>Mercurio <math>\leq 0,5</math> mg/kg</p> <p>Cadmio <math>\leq 0,05</math> mg/kg</p>



## SOGLIOLA PULITA IN ATP

DECAPITATA - EVISCERATA - SPELLATA

### ELENCO DENOMINAZIONI COMMERCIALI UTILIZZATE:

SOGLIOLA Evi./Dec./Spell. ATP

SOGLIOLA -Evi./Dec./Spell. 140/200g ATP

SOGLIOLA -Evi./Dec./Spell. 250/300g ATP

SOGLIOLA -Evi./Dec./Spell. 450/500g ATP

SOGLIOLA -Evi./Dec./Spell. 1kg ATP

SOGLIOLA -Evi./Dec./Spell. 2kg ATP