

CARNE DI GRANCHIO NUOTATORE (CLAW) - ETICHETTA ORO

Callinectes sapidus

DENOMINAZIONE IN LINGUA ITALIANA

Carne di Granchio Nuotatore (Claw).

GENERE E SPECIE *Callinectes sapidus*.

ZONA DI CATTURA

Mar Mediterraneo Orientale, Mar Egeo, FAO 37.3.1.

METODO DI PESCA

Pescato.

CODICE ALPHA-3

CRB.

ATTREZZO DI PESCA

Nasse e trappole (FPO).

DESCRIZIONE

Polpa di granchio nuotatore selvatico; procedimento di estrazione della carne a mano; prodotto naturale al 100%; cucinato al vapore, pronto per essere mangiato, senza conservanti e senza additivi.

SELEZIONE

Claw (etichetta oro): carne di chele e gambe (disp. 25% del totale).

VALORI NUTRIZIONALI (PER 100 G DI PRODOTTO)

Valore energetico: 390 kj/92 kcal.

Grassi: 0.4 g di cui saturi 0.2 g.

Carboidrati: 1.1 g di cui zuccheri 0.4 g.

Proteine: 21 g.

Sale: 0.65 g.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Cadmio ≤ 0,50 mg/kg.

Mercurio ≤ 0,50 mg/kg.

Piombo ≤ 0,50 mg/kg.

Eccetto muscolo dell'addome.

Reg. UE 915/2023, CE 420/2011, UE 488/2014.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella SPP. assente in 25 g.

Listeria monocytogenes assente in 25 g.

Reg. CE 2073/2005, CE 1441/2007.

ALLERGENI

Crostacei e prodotti a base di **crostacei**.

SCADENZA

45 giorni dalla data di confezionamento

"Specialisti
del VIVO"



SICUREZZA ALIMENTARE

I prodotti commercializzati sono conformi ai criteri di igiene di processo e di sicurezza alimentare stabiliti dal: Reg. CE 2073/2005, UE 915/2023, CE 1441/2007. A richiesta possono essere esibiti rapporti di prova comprovanti l'esecuzione e l'esito delle prove effettuate nell'ambito del piano annuale di verifica fornitori.

SPEDIZIONE

In regime di refrigerazione da 0° C a 4° C

IMBALLAGGIO ORIGINE

Box in polistirolo cm 35x25x12, contenente 6 barattoli da 200 grammi di carne

AGGIORNAMENTO

REV. n°2 del 16 / 11 / 2023

www.specialistidelvivo.com

STAGIONALITÀ \ DISPONIBILITÀ \ PERIODO DI PESCA

GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

NON DISPONIBILE

RIDOTTA DISPONIBILITÀ

BUONA DISPONIBILITÀ

OTTIMA DISPONIBILITÀ