IT
X1B5Y
CE

# CARNE DI GRANCHIO NUOTATORE (LUMP) - ETICHETTA ROSSA

*Callinectes sapidus*

"Specialisti del VIVO"

## DENOMINAZIONE IN LINGUA ITALIANA
Carne di Granchio Nuotatore (Lump).

## 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
**Lump** (etichetta rossa): qualità Top, fiocchi grandi di carne purissima e bianca (disp. 10% 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

## 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 35x25xh12, 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 DISPONIBILITÁ | BUONA DISPONIBILITÁ | OTTIMA DISPONIBILITÁ

**SDV S.r.l.** Via dell'Industria, 8 - 47843 Misano Adriatico (RN) Italia . Tel.: +39.0541.697842 - Fax: +39.0541.609765 . info@specialistidelvivo.com