

# CARPACCIO DI POLPO

Octopus vulgaris

## DENOMINAZIONE IN LINGUA ITALIANA

Carpaccio di Polpo

## GENERE E SPECIE

Octopus vulgaris

## INGREDIENTI

Polpo, sale, aceto

## ZONA DI CATTURA

Mar Mediterraneo Orientale, Mar Egeo, FAO 37.3.1  
Mar Atlantico Centro-Orientale, FAO 34

## METODO DI PESCA

Pescato

## ATTREZZO DI PESCA

Nasse e trappole (FPO)

## CARATTERISTICHE

Polpo cotto a vapore affettato e steso con interfoglio, senza conservanti e senza additivi.

## VALORI NUTRIZIONALI (PER 100G DI PRODOTTO)

Valore energetico	485 kj/114 kcal
Grassi	0,8 g di cui saturi 0,4 g
Carboidrati	6,3 g di cui zuccheri < 0,1 g
Fibre	0 g
Proteine	20,5 g
Sale	1,27 g

## CARATTERISTICHE CHIMICHE

Cadmio < 100 mg/kg  
Mercurio < 0,50 mg/kg  
Piombo < 0,30 mg/kg  
Regg. CE 1881/2006, CE 420/2011, UE 488/2014

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella SPP. assente in 25 g  
Listeria Monocytogenes assente in 25 g  
Regg. CE 2073/2005, CE 1441/2007

## ALLERGENI

Molluschi e prodotti a base di molluschi

## SPEDIZIONE

In regime di refrigerazione da 0° a 4°

*"Specialisti del VIVO"*



## SICUREZZA ALIMENTARE

I prodotti commercializzati sono conformi ai criteri di igiene di processo e di sicurezza alimentare stabiliti dal: Reg. CE2073/2005, CE1881/2006, CE1441/2007 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

## SCADENZA

45 gg dalla data di confezionamento

## IMBALLAGGIO ORIGINE

Box in polistirolo cm 35x25x12h  
contenente 6 pezzi da 100 g

## STAGIONALITA' \ DISPONIBILITA' \ PERIODO DI PESCA

