

ARAGOSTA (REALE) - CONGELATA

Palinurus elephas

DENOMINAZIONE IN LINGUA ITALIANA

Aragosta (Reale)

GENERE E SPECIE

Palinurus elephas

PRESENTAZIONE

Prodotto intero, crudo e confezionato singolarmente in busta

ZONA DI CATTURA

Mar Mediterraneo Occidentale, Mar di Sardegna, FAO 37.1.3
Oceano Atlantico Nord-Orientale, Fondali delle Azzorre, FAO 27.x
Oceano Atlantico Centro-Orientale, FAO 34
Oceano Atlantico Nord-Orientale, Acque Portoghesi Orientali, FAO 27.IX.a
Oceano Atlantico Nord-Orientale, La Manica Occidentale, FAO 27.VII.e

METODO DI PESCA

Pescato

ATTREZZO DI PESCA

Nasse e trappole (FPO)
Reti da imbrocco e reti analoghe, tremagli (GTR)
Reti da imbrocco e reti analoghe, reti da posta (GNS)

PEZZATURA

500/1500 gr

MANTENIMENTO IN CELLA E SPEDIZIONE

A temperatura non superiore a -18°C

SCADENZA

18 mesi

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Cadmio $\leq 0,50$ mg/kg
Mercurio $\leq 0,50$ mg/kg
Piombo $\leq 0,50$ mg/kg
Regg. CE 1881/2006, CE 420/2011, UE 488/2014

ALLERGENI

Crostacei e prodotti a base di crostacei

IMBALLAGGIO ORIGINE

Kg 6/8 a peso variabile
Box in polistirolo cm 54x37x17
Colli per fila: 4
Totale file: 11
Totale colli per pallet: 44

"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

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Aerobi Mesofili totali a 30° C $\leq 5 \times 10^5$ UFC/g
Coliformi totali $\leq 10^2$ UFC/g
E.coli ≤ 10 UFC/g
Salmonella spp assente in 25g
Stafilococchi coagulasi positivi ≤ 50 UFC/g
Listeria monocytogenes ≤ 11 /g

Regg. CE 1441/2007, CE 2073/2005