

CARNE DI ASTICE AMERICANO PRECOTTA - CONGELATA

Homarus americanus

DENOMINAZIONE IN LINGUA ITALIANA

Carne di Astice Americano precotta

GENERE E SPECIE

Homarus americanus

PRESENTAZIONE

Carne precotta congelata di code, chele e gomiti di astice americano

ZONA DI CATTURA

Oceano Atlantico Nord-Ovest, FAO 21

METODO DI PESCA

Pescato

ATTREZZO DI PESCA

Nasse e trappole (FPO)

CARATTERISTICHE

Carne cotta di code, chele e gomiti sgucciati

MANTENIMENTO IN CELLA E SPEDIZIONE

A temperatura non superiore a -18°C

SCADENZA

24 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

Confezioni da gr 900 ciascuna

Box in cartone da kg 5,44 - cm 49X34X17

Colli per fila: 8

Totale file: 14

Totale colli per pallet: 112

"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

E.coli ≤ 1 UFC/g

Salmonella spp assente in 25g

Stafilococchi coagulasi positivi ≤ 100 UFC/g

Regg. CE 1441/2007, CE 2073/2005