"Specialisti del VIVO"
LIVE SEAFOOD

CONGELATO

IT
X1B5Y
CE

CARNE DI ASTICE AMERICANO PRECOTTA

Homarus americanus

"Specialisti del VIVO"

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.

CARATTERISTICHE
Carne cotta di code, chele e gomiti sgusciati.

ZONA DI CATTURA
Oceano Atlantico Nord-Ovest, FAO 21.

METODO DI PESCA
Pescato.

CODICE ALPHA-3
LBA.

ATTREZZO DI PESCA
Nasse e trappole (FPO).

MANTENIMENTO IN CELLA E SPEDIZIONE
A temperatura non superiore a -18° C.

SCADENZA
24 mesi.

CARATTERISTICHE CHIMICHE
Cadmio ≤ 0,50 mg/kg.
Mercurio ≤ 0,50 mg/kg.
Piombo ≤ 0,50 mg/kg.
Reg. UE 915/2023, CE 420/2011, UE 488/2014.

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

IMBALLAGGIO ORIGINE
Confezioni da g 900 ciascuna.
Box in cartone da kg 5,44 - cm 49x34x17.
Colli per fila: 8.
Totale file: 14.
Totale colli per pallet: 112.

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.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E.coli ≤ 1 UFC/g
Salmonella SPP assente in 25 g
Stafilococchi coagulasi positivi ≤ 100 UFC/g
Reg. CE 1441/2007, CE 2073/2005

AGGIORNAMENTO
REV. n°1 del 25 / 05 / 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