

# CARNE DI GRANCIPORRO ATLANTICO - CONGELATA

*Cancer pagurus*

## DENOMINAZIONE IN LINGUA ITALIANA

Carne di Granciporro Atlantico

## GENERE E SPECIE

Cancer pagurus

## PRESENTAZIONE

Prodotto naturale al 100%, pastorizzata, senza conservanti e senza acqua

## ZONA DI CATTURA

Oceano Atlantico Nord-Orientale, La Manica Occidentale, FAO 27.VII.e

## METODO DI PESCA

Pescato

## ATTREZZO DI PESCA

Nasse e trappole (FPO)

## CARATTERISTICHE

Naturale al 100%, pastorizzata senza conservanti e senza acqua

## 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

Confezioni sotto vuoto da gr 500

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  $\leq 10$  UFC/g

Salmonella spp assente in 25g

Stafilococchi coagulasi positivi  $\leq 50$  UFC/g

Listeria monocytogenes  $\leq 11$ /g

Regg. CE 1441/2007, CE 2073/2005