

# CIGALA (ATLANTICA / REALE) - CONGELATA

*Scyllarides latus*

## DENOMINAZIONE IN LINGUA ITALIANA

Cigala (Atlantica / Reale)

## GENERE E SPECIE

*Scyllarides latus*

## PRESENTAZIONE

Prodotto intero, crudo e confezionato singolarmente in busta

## ZONA DI CATTURA

Oceano Atlantico Centro-Orientale, FAO 34

Oceano Atlantico Nord-Orientale, Fondali delle Azzorre, FAO 27.X

Mar Mediterraneo Occidentale, Mar di Sardegna, FAO 37.1.3

## METODO DI PESCA

Pescato

## ATTREZZO DI PESCA

Nasse e trappole (FPO)

Reti da traino

Reti da imbrocco e reti analoghe, reti da posta (GNS)

Reti da imbrocco e reti analoghe, tremagli (GTR)

## PEZZATURA

400 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  $\leq 10$  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