

GRANCIPORRO ATLANTICO - CONGELATO

Cancer pagurus

DENOMINAZIONE IN LINGUA ITALIANA

Granciporro Atlantico

GENERE E SPECIE

Cancer pagurus

PRESENTAZIONE

Prodotto intero, crudo e confezionato singolarmente in busta

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)

PEZZATURA

400/1200 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 8/10 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