

GRANCIPORRO ATLANTICO (BROWN CRAB / EDIBLE CRAB)

Cancer pagurus

"Specialisti
del VIVO"

DENOMINAZIONE IN LINGUA ITALIANA

Granciporro Atlantico (Brown Crab / Edible Crab).

GENERE E SPECIE

Cancer pagurus.

ZONA DI CATTURA

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

METODO DI PESCA

Pescato.

CODICE ALPHA-3

CRE.

ATTREZZO DI PESCA

Nasse e trappole (FPO).

PEZZATURA

400/600 g.

600/800 g.

800/1200 g.

1200 + g.

MANTENIMENTO IN VASCA

Temperatura da 12° C a 15° C.

Densità da 1.027 a 1.029.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Cadmio ≤ 0,50 mg/kg.

Mercurio ≤ 0,50 mg/kg.

Piombo ≤ 0,50 mg/kg.

Eccetto muscolo dell'addome.

Reg. UE 915/2023, CE 420/2011, UE 488/2014.

ALLERGENI

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

SPEDIZIONE

In regime di refrigerazione da 0° C a 4° C.

IMBALLAGGIO ORIGINE

kg 6 a peso fisso.

Cartone cerato cm 49x34x17.

Frizzerine in gel-pack, spugna o carta assorbente, carta e o paglia
umida.



SICUREZZA ALIMENTARE

I prodotti commercializzati sono conformi ai criteri di igiene di processo e di sicurezza alimentare stabiliti dal: Reg. CE2073/2005, UE915/2023, 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.

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 DISPONIBILITÀ			BUONA DISPONIBILITÀ			OTTIMA DISPONIBILITÀ		