

# SCAMPO (NORVEGIA)

*Nephrops norvegicus*

## DENOMINAZIONE IN LINGUA ITALIANA

Scampo (Norvegia).

## GENERE E SPECIE

*Nephrops norvegicus*.

## ZONA DI CATTURA

Oceano Atlantico Nord-Orientale, Mare del Nord-Centrale,  
FAO 27.II.A.2.

## METODO DI PESCA

Pescato.

## CODICE ALPHA-3

NEP.

## ATTREZZO DI PESCA

Nasse e trappole (FPO).

## PEZZATURA

2 - 4 pz/kg.

4 - 8 pz/kg.

8 - 12 pz/kg.

12 - 15 pz/kg.

## MANTENIMENTO IN VASCA

Temperatura da 4° C a 8° C.

Densità da 1.024 a 1.026.

## 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**.

## SPEDIZIONE

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

## IMBALLAGGIO ORIGINE

Box in polistirolo:

2 - 4 Collo da 25 Pz ≈ 8 kg (45 H x 40 x 40 cm).

4 - 8 Collo da 36 Pz ≈ 6,5 kg (38 H x 40 x 40 cm).

8 - 12 Collo da 49 Pz ≈ 5 kg (29 H x 40 x 40 cm).

12 - 15 Collo da 98 Pz ≈ 6,5 kg (45 H x 40 x 40 cm).

Gli scampi sono intubati uno ad uno in alveare.

Frizzerine in gel-pack.

Spugna o carta assorbente, paglia umida.

*"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, 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°2 del 25 / 05 / 2023

[www.specialistidelvivo.com](http://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		