

OSTRICA CONCAVA FINE DU BELON

Crassostrea gigas

DENOMINAZIONE IN LINGUA ITALIANA

Ostrica Concava Fine Du Belon

GENERE E SPECIE

Crassostrea gigas

ZONA DI CATTURA

Francia

METODO DI CATTURA

Allevato

PEZZATURA

n° 2 (10 pezzi/kg - 57 pezzi/conf)

n° 3 (12 pezzi/kg - 73 pezzi/conf)

n° 4 (18 pezzi/kg - 105 pezzi/conf)

CONSERVAZIONE

Circa 10 giorni

SPEDIZIONE

In regime di refrigerazione da 0° a 4°

IMBALLAGGIO ORIGINE

n° 2x3 kg cm 29x19x12,3

n° 2x6 kg cm 35x26x14,8

n° 3x3 kg cm 29x19x8,3

n° 3x6 kg cm 35x26x14,8

n° 4x3 kg cm 29x19x8,3

n° 4x6 kg cm 35x26x14,8

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

E.coli UFC/100 g < 230

Salmonella UFC/25 g assente

ALLERGENI

Molluschi e prodotti a base di molluschi

"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

STAGIONALITA' \ DISPONIBILITA' \ PERIODO DI PESCA

