

OMBRINA BOCCADORO

Argyrosous regius

DENOMINAZIONE IN LINGUA ITALIANA

Ombrina Boccadoro

GENERE E SPECIE

Argyrosous regius

ZONA DI CATTURA

Spagna

METODO DI PESCA

Allevato

PEZZATURA

800/1500 gr/pezzo

1500/2000 gr/pezzo

2000/3000 gr/pezzo

3000/4000 gr/pezzo

4000/5000 gr/pezzo

5000/6000 gr/pezzo

6000/8000 gr/pezzo

8000/10000 gr/pezzo

CARATTERISTICHE

Ombrina eviscerata

SPEDIZIONE

In regime di refrigerazione da 0° a 4°

IMBALLAGGIO D'ORIGINE

Kg 6 o 10 a peso variabile

Kg 15 o 20 a peso variabile

Box in polistirolo con ghiaccio:

cm 50x30x13 (casse da 6 kg)

cm 60x40x15 (casse da 10 kg)

cm 80x40x26 (casse da 15 kg)

cm 100x40x27 (casse da 20 kg)

ALLERGENI

Pesce e prodotti ittici

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Cadmio $\leq 0,05$ mg/kg

Mercurio $\leq 0,50$ mg/kg

Piombo $\leq 0,30$ mg/kg

Histamine 100mg/kg

Reg. UE 1169/2011

"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

Mesofili aerobici 10^2 - 10^5 ufc/g

Enterobacteriaceae 0-500 ufc/g

Salmonella assente in 25 g

Escherichia coli ≤ 10 ufc/g

Staphylococcus coagulans aureus 100 ufc/g

Listeria monocytogenes assente in 25 g

Inhibitors antibiotics assente

Vibrio parahaemolyticus assente in 25 g

Reg. UE 1169/2011

STAGIONALITA' \ DISPONIBILITA' \ PERIODO DI PESCA

