

RICCIOLA OCEANICA

Seriola lalandi

DENOMINAZIONE IN LINGUA ITALIANA

Ricciola Oceanica

GENERE E SPECIE

Seriola lalandi

ZONA DI CATTURA

Olanda

METODO DI PESCA

Allevato

PEZZATURA

1500/2000 gr/pezzo

2000/2500 gr/pezzo

3000/4000 gr/pezzo

CARATTERISTICHE

Ricciola fresca intera o eviscerata

SPEDIZIONE

In regime di refrigerazione da 0° a 4°

IMBALLAGGIO D'ORIGINE

kg 6 o 10 a peso variabile

Box in polistirolo con ghiaccio:

cm 50x30x14 (casce da 6 kg)

cm 60x40x16 (cassa da 10 kg)

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Cadmio $\leq 0,05$ mg/kg

Mercurio $\leq 0,50$ mg/kg

Piombo $\leq 0,30$ mg/kg

Histamina 100mg/kg

Reg. UE 1169/2011

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Mesofili aerobici 1×10^6 ufc/g

Enterobacteriaceae $< 10^2$ ufc/g

Salmonella assente in 25 g

Escherichia coli ≤ 10 ufc/g

Staphylococcus coagulans $\leq 1 \times 10^2$ ufc/g

Listeria monocytogenes assente in 25 g

Vibrio cholerae assente in 25 g

Vibrio parahaemolyticus assente in 25 g

Reg. UE 1169/2011

ALLERGENI

Pesce e prodotti ittici

"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

