

# ROMBO CHIODATO ALLEVATO

*Psetta maxima*

## DENOMINAZIONE IN LINGUA ITALIANA

Rombo Chiodato

## GENERE E SPECIE

Psetta maxima

## ZONA DI CATTURA

Spagna/Portogallo

## METODO DI PESCA

Allevato

## PEZZATURA

400/600 gr/pezzo

600/800 gr/pezzo

800/1000 gr/pezzo

1000/1500 gr/pezzo

1500/2000 gr/pezzo

2000/2500 gr/pezzo

3000 + gr/pezzo

## CARATTERISTICHE

Rombo fresco intero o eviscerato

## 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 (casce da 10 kg)

## CARATTERISTICHE CHIMICHE

Cadmio  $\leq 0,05$  mg/kg

Mercurio  $\leq 0,50$  mg/kg

Piombo  $\leq 0,30$  mg/kg

Reg. UE 1169/2011

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Mesofili aerobici  $1 \times 10^6$  ufc/g

Enterobacteriaceae  $1 \times 10^3$  ufc/g

Salmonella assente in 25 g

Escherichia coli  $\leq 10$  ufc/g

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

Listeria monocytogenes assente in 25 g

Vibrio cholerae assente in 25g

Vibrio parahaemolyticus assente in 25 g

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

## ALLERGENI

Pesce e prodotti ittici

## STAGIONALITA' \ DISPONIBILITA' \ PERIODO DI PESCA

