

# SALMONE ALLEVATO

*Salmo salar*

## DENOMINAZIONE IN LINGUA ITALIANA

Salmone

## GENERE E SPECIE

Salmo salar

## ZONA DI CATTURA

Norvegia

## METODO DI PESCA

Allevato

## CARATTERISTICHE

Salmone fresco eviscerato

## PEZZATURA

3/4 kg /pezzo - circa 6 pezzi per cassa

4/5 kg /pezzo - circa 5 pezzi per cassa

5/6 kg /pezzo - circa 4 pezzi per cassa

6/7 kg/pezzo - circa 3 pezzi per cassa

## SPEDIZIONE

In regime di refrigerazione da 0° a 4°

## IMBALLAGGIO ORIGINE

Kg 20 a peso variabile

Box in polistirolo cm 40x80x21,5

Ghiaccio

## 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

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

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

