

SOGLIOLA ATLANTICA

Solea senegalensis

DENOMINAZIONE IN LINGUA ITALIANA

Sogliola Atlantica

GENERE E SPECIE

Solea senegalensis

ZONA DI CATTURA

Spagna/Francia

METODO DI PESCA

Allevato

PEZZATURA

200/300 gr/pezzo

300/400 gr/pezzo

400/500 gr/pezzo

500/600 gr/pezzo

600/800 gr/pezzo

800/1000 gr/pezzo

CARATTERISTICHE

Sogliola fresca intera o eviscerata

SPEDIZIONE

In regime di refrigerazione da 0° a 4°

IMBALLAGGIO D'ORIGINE

Box in polistirolo con ghiaccio:

kg 3 peso variabile

cm 40x30x12,5

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Cadmio $\leq 0,05$ mg/kg

Mercurio $\leq 0,50$ mg/kg

Piombo $\leq 0,30$ mg/kg

Istamina 100mg/kg

Reg. UE 1169/2011

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Mesofili aerobici 1×10^6 ufc/g

Enterobacteriaceae 1×10^3 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

"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

