

CARNE DI GRANCIPORRO ATLANTICO FRESCA PASTORIZZATA

Cancer pagurus

DENOMINAZIONE IN LINGUA ITALIANA

Polpa di Granciporro Atlantico

GENERE E SPECIE

Cancer pagurus

ZONA DI CATTURA

Oceano Atlantico Nord-Orientale, La Manica Occidentale, FAO 27.VII.e

METODO DI PESCA

Pescato

ATTREZZO DI PESCA

Nasse e trappole (FPO)

CARATTERISTICHE

Naturale al 100%, pastorizzata senza conservanti e senza acqua

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Cadmio < 0,5 mg/kg

Mercurio < 0,5 mg/kg

Piombo < 0,5 mg/kg

Salmonella spp: assente in 25 g

Listeria monocitogenes: assente in 25 g

ALLERGENI

Crostacei e prodotti a base di crostacei

SPEDIZIONE

In regime di refrigerazione da 0° a 4°

SCADENZA

20 gg dalla data di confezionamento

IMBALLAGGIO ORIGINE

Confezione sotto vuoto da g 500

"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

