

RANA FRESCA INTERA (PULITA)

Rana esculenta

DENOMINAZIONE IN LINGUA ITALIANA

Rana Fresca Intera (pulita)

GENERE E SPECIE

Rana esculenta

ZONA DI CATTURA

Albania

METODO DI PESCA

Pescato in acqua dolce

PEZZATURA

PP (dritta o incrociata) - 80/100 pz kg

P (incrociata) - 60/80 pz kg

MP (incrociata) - 40/60 pz kg

M (incrociata) - 30/40 pz Kg

MG (incrociata) 20/30 pz kg

G (incrociata) 10/20 pz kg

SPEDIZIONE

In regime di refrigerazione da 4°

IMBALLAGGIO ORIGINE

Kg 3 a peso fisso

Box in polistirolo,

carta per alimenti,

ghiaccio secco

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica Batterica totale < 450.000 UFC/g

Escherichia Coli < 7 UFC/g

Stafilococchi coagulasi (+) < 100 UFC/g

Listeria Monocytogenes assente in 25 g

Salmonella assente in 25 g

"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

