

CARPACCIO DI POLPO

Octopus vulgaris

DENOMINAZIONE IN LINGUA ITALIANA

Carpaccio di Polpo.

GENERE E SPECIE Octopus vulgaris.

ZONA DI CATTURA

Mar Mediterraneo Orientale, Mar Egeo, FAO 37.3.1
Mar Atlantico Centro-Orientale, FAO 34.

METODO DI PESCA

Pescato.

CODICE ALPHA-3

OCC.

ATTREZZO DI PESCA

Nasse e trappole (FPO).

DESCRIZIONE

Polpo cotto a vapore affettato e steso con interfoglio, senza conservanti e senza additivi.

INGREDIENTI

Polpo (*Octopus vulgaris*), sale e aceto.

VALORI NUTRIZIONALI (PER 100 G DI PRODOTTO)

Valore energetico: 485 kJ/114 kcal.

Grassi: 0,8 g di cui saturi 0,4 g.

Carboidrati: 6,3 g di cui zuccheri < 0,1 g.

Fibre: 0.

Proteine: 20,5 g.

Sale: 1,27 g.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Cadmio ≤ 0,50 mg/kg.

Mercurio ≤ 0,50 mg/kg.

Piombo ≤ 0,50 mg/kg.

Eccetto muscolo dell'addome.

Reg. UE 915/2023, CE 420/2011, UE 488/2014.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella SPP. assente in 25 g.

Listeria monocytogenes assente in 25 g.

Reg. CE 2073/2005, CE 1441/2007.

ALLERGENI

Molluschi e prodotti a base di **molluschi**.

SCADENZA

45 giorni dalla data di confezionamento.

Conservare in frigorifero a temperatura 1° C - 5°C.

"Specialisti del VIVO"



SICUREZZA ALIMENTARE

I prodotti commercializzati sono conformi ai criteri di igiene di processo e di sicurezza alimentare stabiliti dal: Reg. CE 2073/2005, UE 915/2023, CE 1441/2007. 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.

SPEDIZIONE

In regime di refrigerazione da 0° C a 4° C.

IMBALLAGGIO ORIGINE

Box in polistirolo cm 35x25x12h
contenente 6 pezzi da 100 g.

AGGIORNAMENTO

REV. n°1 del 25 / 05 / 2023

www.specialistidelvivo.com

STAGIONALITÀ \ DISPONIBILITÀ \ PERIODO DI PESCA

GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□
□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□
□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□

□ NON DISPONIBILE
 □ RIDOTTA DISPONIBILITÀ
 □ BUONA DISPONIBILITÀ
 ■ OTTIMA DISPONIBILITÀ