

CARNE DI GRANCIPORRO ATLANTICO (BROWN CRAB)

Cancer pagurus

DENOMINAZIONE IN LINGUA ITALIANA

Carne di Granciporro Atlantico (Brown Crab).

GENERE E SPECIE

Cancer pagurus.

PRESENTAZIONE

Prodotto naturale al 100%, pastorizzata, senza conservanti e senza acqua.

CARATTERISTICHE

Naturale al 100%, pastorizzata senza conservanti e senza acqua.

ZONA DI CATTURA

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

METODO DI PESCA

Pescato.

CODICE ALPHA-3

CRE.

ATTREZZO DI PESCA

Nasse e trappole (FPO).

MANTENIMENTO IN CELLA E SPEDIZIONE

A temperatura non superiore a -18° C.

SCADENZA

18 mesi.

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.

ALLERGENI

Crostacei e prodotti a base di **crostacei**.

IMBALLAGGIO ORIGINE

Confezioni sottovuoto da 500 g

Box in polistirolo cm 54x37x17

Colli per fila: 4

Totale file: 11

Totale colli per pallet: 44

"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.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Aerobi Mesofili totali a 30° C ≤ 5x10⁵ UFC/g

Coliformi totali ≤ 10² UFC/g

E.coli ≤ 10 UFC/g

Salmonella SPP assente in 25 g

Stafilococchi coagulasi positivi ≤ 50 UFC/g

Listeria monocytogenes ≤ 11/g

Reg. CE 1441/2007, CE 2073/2005

AGGIORNAMENTO

REV. n°1 del 25 / 05 / 2023

www.specialistidelvivo.com

STAGIONALITÀ \ DISPONIBILITÀ \ PERIODO DI PESCA

