"Specialisti del VIVO" LIVE SEAFOOD

CONGELATO

IT X1B5Y CE

GRANCEOLA

Maja squinado

"Specialisti del VIVO"

DENOMINAZIONE IN LINGUA ITALIANA
Granceola.

GENERE E SPECIE
Maja squinado.

PRESENTAZIONE
Prodotto intero, crudo e confezionato singolarmente in busta.

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

METODO DI PESCA
Pescato.

CODICE ALPHA-3
SCR.

ATTREZZO DI PESCA
Nasse e trappole (FPO)

PEZZATURA
400/800 + g.

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
Kg 7/8 a peso variabile
Box in cartone cm 54x37x17
Colli per fila: 4
Totale file: 11
Totale colli per pallet: 44

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 ≤ $5x10^5$ UFC/g
Coliformi totali ≤ 10^2 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

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

NON DISPONIBILE — RIDOTTA DISPONIBILITÁ — BUONA DISPONIBILITÁ — OTTIMA DISPONIBILITÁ

SDV S.r.l. Via dell'Industria, 8 - 47843 Misano Adriatico (RN) Italia . Tel.: +39.0541.697842 - Fax: +39.0541.609765 . info@specialistidelvivo.com