

MAZZANCOLLA (IMPERIALE)

Marsupenaeus japonicus

DENOMINAZIONE IN LINGUA ITALIANA

Mazzancolla (Imperiale).

GENERE E SPECIE

Marsupenaeus japonicus.

ZONA DI CATTURA

Francia.

METODO DI PESCA

Acquacoltura.

CODICE ALPHA-3

KUP.

PEZZATURA

Circa 30/50 pezzi per kg.

MANTENIMENTO IN VASCA

Temperatura da 12° C a 15° C.

Densità da 1.027 a 1.029.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Cadmio ≤ 0,50 mg/kg.

Mercurio ≤ 0,50 mg/kg.

Piombo ≤ 0,50 mg/kg.

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

ALLERGENI

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

SPEDIZIONE

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

IMBALLAGGIO ORIGINE

kg 2 a peso fisso.

Box in polistirolo cm 40x30x9.

Frizzerine in gel-pack, spugna o carta assorbente, carta e/o paglia umida.

AGGIORNAMENTO

REV. n°1 del 25 / 05 / 2023

"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, UE915/2023, 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.

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