

GRANCIPORRO (DUNGENESS CRAB)

Metacarcinus magister

"Specialisti
del VIVO"

DENOMINAZIONE IN LINGUA ITALIANA

Granciporro (Dungeness Crab).

GENERE E SPECIE

Metacarcinus magister.

ZONA DI CATTURA

Oceano Pacifico Nord-Est, FAO 67.

METODO DI PESCA

Pescato.

CODICE ALPHA-3

DUN.

ATTREZZO DI PESCA

Nasse e trappole (FPO).

PEZZATURA

Da 800 g a 1.500 g.

MANTENIMENTO IN VASCA

Temperatura da 4° C a 8° C.

Densità da 1.024 a 1.026.

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**.

SPEDIZIONE

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

IMBALLAGGIO ORIGINE

kg 9 circa a peso fisso.

Box in polistirolo cm 75x25x22.

Frizzerine in gel-pack, spugna o carta assorbente.

Chele protette da elastici.

AGGIORNAMENTO

REV. n°1 del 25 / 05 / 2023



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		