



RICCIO DI MARE

Paracentrotus lividus

DENOMINAZIONE IN LINGUA ITALIANA

Riccio di mare.

GENERE E SPECIE

Paracentrotus lividus.

ZONA DI CATTURA

Mar Mediterraneo centrale, Mar Adriatico, FAO 37.2.1

METODO DI PESCA

Pescato.

CODICE ALPHA-3

URM.

ATTREZZO DI PESCA

Pescato manualmente.

PEZZATURA

Circa 12-15 pezzi per kg.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

E.coli UFC/100 g < 230.

Salmonella assente in 25 g.

ALLERGENI

Possono essere presenti tracce di pesci, molluschi e crostacei.

SPEDIZIONE

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

IMBALLAGGIO ORIGINE

Rete da 2 kg.

AGGIORNAMENTO

REV. n°1 del 12 / 03 / 2024

"Specialisti



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	
N	NON DISPONIBILE						RIDOT	TA DISPONI		BUONA DISPONIBILITÁ						OTTIMA DISPONIBILITÁ					