"Specialisti del VIVO"
LIVE SEAFOOD

IT
X1B5Y
CE

RICCIOLA OCEANICA

Seriola lalandi

"Specialisti del VIVO"

DENOMINAZIONE IN LINGUA ITALIANA
Ricciola Oceanica.

GENERE E SPECIE
Seriola lalandi.

ZONA DI CATTURA
Olanda.

METODO DI PESCA
Allevato.

CODICE ALPHA-3
YTC.

CARATTERISTICHE
Ricciola fresca intera o eviscerata.

PEZZATURA
1500/2000 g/pezzo.
2000/2500 g/pezzo.
3000/4000 g/pezzo.

CARATTERISTICHE CHIMICHE
Cadmio ≤ 0,05 mg/kg.
Mercurio ≤ 0,50 mg/kg.
Piombo ≤ 0,30 mg/kg.
Reg. UE 1169/2011.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
Aerobi mesofili $1x10^6$ UFC/g.
Enterobacteriaceae < 10^2 UFC/g.
Salmonella assente in 25 g.
Escherichia coli ≤ 10 UFC/g.
Staphylococcus coagulasi ≤ $1x10^2$ UFC/g.
Listeria monocytogenes assente in 25 g.
Vibrio cholerae assente in 25 g.
Vibrio parahaemolyticus assente in 25 g.
Reg. UE 1169/2011.

ALLERGENI
Pesce e **prodotti ittici.**

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

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.

IMBALLAGGIO ORIGINE
kg 6 o 10 a peso variabile.
Box in polistirolo con ghiaccio: cm 50x30x14 (casse da 6 kg), cm 60x40x16 (cassa da 10 kg).

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