

ROMBO CHIODATO ALLEVATO

Psetta maxima

DENOMINAZIONE IN LINGUA ITALIANA

Rombo Chiodato allevato.

GENERE E SPECIE

Psetta maxima.

ZONA DI CATTURA

Spagna, Portogallo.

METODO DI PESCA

Allevato.

CODICE ALPHA-3

TUR.

CARATTERISTICHE

Rombo fresco intero o eviscerato.

PEZZATURA

400/600 g/pezzo.

600/800 g/pezzo.

800/1000 g/pezzo.

1000/1500 g/pezzo.

1500/2000 g/pezzo.

2000/2500 g/pezzo.

3000 + g/pezzo.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Cadmio $\leq 0,05$ mg/kg.

Mercurio $\leq 0,50$ mg/kg.

Piombo $\leq 0,30$ mg/kg.

Reg. UE 1169/2011.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Aerobi mesofili 1×10^6 UFC/g.

Enterobacteriaceae 1×10^3 UFC/g.

Salmonella assente in 25 g.

Escherichia coli ≤ 10 UFC/g.

Staphylococcus coagulasi $\leq 1 \times 10^2$ 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.

"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.

SPEDIZIONE

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

IMBALLAGGIO ORIGINE

kg 6 o 10 a peso variabile

Box in polistirolo con ghiaccio: cm 50x30x14 (casse da 6

kg), cm 60x40x16 (casse 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 DISPONIBILITÀ
 ■ BUONA DISPONIBILITÀ
 ■ OTTIMA DISPONIBILITÀ