

SALMONE ALLEVATO

Salmo salar

"Specialisti
del VIVO"

DENOMINAZIONE IN LINGUA ITALIANA

Salmone allevato.

GENERE E SPECIE

Salmo salar.

ZONA DI CATTURA

Norvegia.

METODO DI PESCA

Allevato.

CODICE ALPHA-3

SAL.

CARATTERISTICHE

Salmone fresco eviscerato.

PEZZATURA

3/4 kg/pezzo - circa 6 pezzi per cassa.

4/5 kg/pezzo - circa 5 pezzi per cassa.

5/6 kg/pezzo - circa 4 pezzi per cassa.

6/7 kg/pezzo - circa 3 pezzi per cassa.

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

Salmonella assente in 25 g.

Escherichia coli ≤ 10 UFC/g.

Staphylococcus coagulans $\leq 1 \times 10^2$ UFC/g.

Listeria monocytogenes assente in 25 g.

Reg. UE 1169/2011.

ALLERGENI

Pesce e prodotti ittici.

SPEDIZIONE

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

IMBALLAGGIO ORIGINE

kg 20 a peso variabile.

Box in polistirolo con ghiaccio: cm 40x80x21,5.



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.

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		