

CARNE DI GRANCIPORRO ATLANTICO

Cancer pagurus

DENOMINAZIONE IN LINGUA ITALIANA

Carne di Granciporro Atlantico.

GENERE E SPECIE

Cancer pagurus.

ZONA DI CATTURA

Oceano Atlantico Nord-Orientale, La Manica Occidentale, FAO 27.VII.e.

METODO DI PESCA

Pescato.

CODICE ALPHA-3

CRE.

ATTREZZO DI PESCA

Nasse e trappole (FPO).

INGREDIENTI

Naturale al 100%, pastorizzata, senza conservanti e senza acqua.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

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

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

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

Eccetto muscolo dell'addome.

Reg. UE 915/2023, CE 420/2011, UE 488/2014.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella SPP. assente in 25 g.

Listeria monocytogenes assente in 25 g.

Reg. CE 2073/2005, CE 1441/2007.

ALLERGENI

Crostacei e prodotti a base di **crostacei**.

SCADENZA

20 gg dalla data di confezionamento.

SPEDIZIONE

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

IMBALLAGGIO ORIGINE

Confezione sotto vuoto da g 500.

AGGIORNAMENTO

REV. n°1 del 25 / 05 / 2023

"Specialisti del VIVO"



SICUREZZA ALIMENTARE

I prodotti commercializzati sono conformi ai criteri di igiene di processo e di sicurezza alimentare stabiliti dal: Reg. CE 2073/2005, UE 915/2023, CE 1441/2007. 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			