

## SARDINA FILETTO

DECAPITATA - EVISCERATA - DELISCATA



• DENOMINAZIONE COMMERCIALE e SCIENTIFICA	SARDINA SARDINA PILCHARDUS	
• ZONA DI PROVENIENZA	MARE MEDITERRANEO - ZONA FAO 37	
• METODO DI CATTURA	PRODOTTO DELLA PESCA CON RETI DA TRAINO o CIRCUZIONE E RACCOLTA	
• PEZZATURA	DA 95/120 pezzi x kg	
• DESCRIZIONE PRODOTTO	SARDINA FILETTO: DECAPITATA, EVISCERATA E DELISCATA. LAVORAZIONE ESEGUITA A MACCHINA. CERNITA, CONTROLLO e DISPOSIZIONE ORDINATA MANUALE. POSSIBILE LA PRESENZA DI CIRCA l'1% DI LISCHE O FRAMMENTI DI ESSE. NOTE PER L'UTILIZZO: PRIMA DEL TRATTAMENTO CULINARIO IL PRODOTTO ITTICO E' BENE CHE SIA RISCACQUATO E CONTROLLATO. NON TRATTATO CON ADDITTIVI. PUO' CONTENERE TRACCE DI MOLLUSCHI E CROSTACEI.	
• MODALITA' DI CONSERVAZIONE E CONFEZIONAMENTO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CONFEZIONAMENTO IN CASSE - PANNO ASSORBENTE, VELINA e GHIACCIO: da 2/4 kg CONSERVARE SOTTO GHIACCIO da 0°C a 4°C. Consumare entro 24h previa cottura.</li> <li>• CONFEZIONAMENTO IN VASCHETTE PP o PEP in Atmosfera Protettiva con panno assorbente: da 300g massimo 2kg Shelf Life 7 gg da consumare previa cottura.</li> </ul>	
• DATI ETICHETTA	TUTTE LE SEGUENTI INFORMAZIONI SONO APPOSTE SU OGNI CONFEZIONE CON STAMPA INDELEBILE E VISIBILE: DENOMINAZIONE e Nr BOLLO DI RICONOSCIMENTO SANITARIO COMUNITARIO DELLO STABILIMENTO NOME COMMERCIALE e NOME SCIENTIFICO DELLA SPECIE ITTICA STATO FISICO, METODO DI PRODUZIONE, ORIGINE ED ATTREZZO DA PESCA DATA DI CONFEZIONAMENTO (IN VASCHETTA ANCHE DATA DI SCADENZA) PESO NETTO, MODALITA' DI CONSERVAZIONE e LOTTO	
• CARATTERISTICHE SENSORIALI	ODORE: CARATTERISTICO DEL PESCE FRESCO COLORE: PELLE SCINTILLANTE PERCORSO DA UNA STRISCIA AZZURRA CON SFUMATURE VERDI, PANCIA ARGENTEA MENTRE LA CARNE ROSATA SCURA FRESCHEZZA: EXTRA CONSISTENZA: BUONA ELASTICITA'	
• CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Salmonella spp. Assente /25g Listeria Monocytogenes Assente 25g	Anisakis: Assente
• CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Istamina : < 100mg/kg AVBT ≤ 25 mg di azoto/100g	Piombo ≤ 0,3 mg/kg Mercurio ≤ 1mg/kg Cadmio ≤ 0,10 mg/kg

## CEFALO FILETTO

DECAPITATO - EVISCERATO - DELISCATO



• DENOMINAZIONE COMMERCIALE e SCIENTIFICA	CEFALO LIZA RAMADA o MUGIL CEPHALUS o LIZA AURATA	
• ZONA DI PROVENIENZA	MARE MEDITERRANEO - ZONA FAO 37	
• METODO DI CATTURA	PRODOTTO DELLA PESCA CON RETI DA TRAINO o RETI DA IMBROCCO	
• PEZZATURA	DA 12/18 pezzi x kg	
• DESCRIZIONE PRODOTTO	CEFALO FILETTO: DECAPITATO, EVISCERATO, DELISCATO e SENZA PELLE, SU RICHIESTA DEL CLIENTE POSSIBILE AVERLO ANCHE CON PELLE. LAVORAZIONE, CERNITA, CONTROLLO e DISPOSIZIONE ORDINATA ESEGUITI MANUALMENTE. POSSIBILE LA PRESENZA DI CIRCA l'1% DI LISCHE O FRAMMENTI DI ESSE. NOTE PER L'UTILIZZO: PRIMA DEL TRATTAMENTO CULINARIO IL PRODOTTO ITTICO E' BENE CHE SIA RISCACQUATO E CONTROLLATO. NON TRATTATO CON ADDITTIVI. PUO' CONTENERE TRACCE DI MOLLUSCHI E CROSTACEI.	
• MODALITA' DI CONSERVAZIONE E CONFEZIONAMENTO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CONFEZIONAMENTO IN CASSE - PANO ASSORBENTE, VELINA e GHIACCIO: da 2/5 kg CONSERVARE SOTTO GHIACCIO da 0°C a 4°C - Consumare entro 24h previa cottura.</li> <li>• CONFEZIONAMENTO IN VASCHETTE PP o PEP in Atmosfera Protettiva con panno assorbente: da 300g massimo 2kg Shelf Life 7 gg da consumare previa cottura.</li> </ul>	
• DATI ETICHETTA	TUTTE LE SEGUENTI INFORMAZIONI SONO APPOSTE SU OGNI CONFEZIONE CON STAMPA INDELEBILE E VISIBILE: DENOMINAZIONE e Nr BOLLO DI RICONOSCIMENTO SANITARIO COMUNITARIO DELLO STABILIMENTO NOME COMMERCIALE e NOME SCIENTIFICO DELLA SPECIE ITTICA STATO FISICO, METODO DI PRODUZIONE, ORIGINE ED ATTREZZO DA PESCA DATA DI CONFEZIONAMENTO (IN VASCHETTA ANCHE DATA DI SCADENZA) PESO NETTO, MODALITA' DI CONSERVAZIONE e LOTTO	
• CARATTERISTICHE SENSORIALI	ODORE: DELICATO COLORE: PELLE SCINTILLANTE , CARNE ROSATA FRESCHENZA: EXTRA CONSISTENZA: BUONA ELASTICITA'	
• CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Salmonella spp. Assente /25g Listeria Monocytogenes Assente 25g	Anisakis: Assente
• CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Istamina : < 100mg/kg AVBT ≤ 25 mg di azoto/100g	Piombo ≤ 0,3 mg/kg Mercurio ≤ 1mg/kg Cadmio ≤ 0,10 mg/kg