

ASTICE AMERICANO CRUDO CONGELATO, INTERO, IN RETINA

Nome del prodotto: Astice americano crudo congelato, intero, in retina

Nome scientifico: Homarus americanus

Presentazione: Intero, crudo, congelato, in retina

Ingredienti: Astice americano

Metodo di pesca: Pescato in mare

Zona di pesca: Atlantico, Nord-Ovest (FAO 21) Attrezza-

tura da pesca: Nasse e trappole

Temperatura di conservazione: -18°C

Tempo di conservazione: 24 mesi

Grandezza: Varia

IUCN Status sulla Lista Rossa: Minor preoccupazione

PARAMETRI

Criteri chimici :

Piombo: <0,5 mg/kg

Cadmio: <0,5 mg/kg

Mercurio: <0,5 mg/kg

Criteri microbiologici:

Conteggio totale degli organismi aerobici: <50.000

UFC/g

Escherichia coli: <10 UFC/g

Batteri solforiduttori anaerobi (46°C): <10 UFC/g Stafilo-

cocchi coagulasi positivi: <100 UFC/g Salmonella: assenza in 25g

PROPRIETA' ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo: La polpa risulta non danneggiata, traslucida. Il guscio è rigido, senza difetti

Odore: Simile a quello di un'alga marina

Sapore: Tipico di questa specie

Consistenza: Tipica di questa specie

CONFEZIONAMENTO

Peso netto : 5kg – 10lb (4,54kg)

Tipo di confezionamento: Astici in retine, confezionati in scatole di cartone

- Conforme al regolamento EC 1935/2004

- Conforme al regolamento EC 10/2011



ETICHETTA

Astice americano crudo congelato, intero, in retina

Nome scientifico: Homarus americanus

Pescato nell'Atlantico, Nord-Ovest (FAO 21) Attrezzatura da pesca: Nasse e trappole

Origine: USA - Canada

Conservare a -18°C

Nome commerciale:

Francia: Homard américain

Spagna: Bogavante americano

Italia: Astice americano