

ASTICE AMERICANO CONGELATO CRUDO IN SALAMOIA

Nome del prodotto: Astice americano in salamoia, intero, cotto, congelato

Nome scientifico: Homarus americanus

Presentazione: Intero, cotto, congelato in acqua salata, ghiaccio

Ingredienti: Astice, salamoia (acqua, sale)

Metodo di pesca: Pescato in mare

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

Attrezzatura da pesca: Nasse e trappole

Temperatura di conservazione: - 18°C

Tempo di conservazione: 36 mesi

Grandezza: Gamma di peso netto :

275g 275-300g

300g 300-325g

325g 325-350g

350g 350-375g

375g 375-400g

400g 400-450g

450g 450-500g

500g 500-550g

550g 550-600g

600g 600-650g

IUCN Status sulla Lista Rossa: Minor preoccupazione

PARAMETRI

Criteri chimici :

Piombo: <0,5 mg/kg

Cadmio: <0,05 mg/kg

Mercurio: <0,5 mg/kg

Criteri microbiologici:

Conteggio totale su piastra: <10.000 UFC/g

Escherichia coli: <1 UFC/g

Clostridium perfringens : <10 UFC/g

Salmonella: assenza in 25g

PROPRIETA' ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo : Colore arancio/rosso – polpa bianca

Odore: Tipico di questa specie, senza note sgradevoli

Sapore: Tipico di questa specie

Consistenza: Tipico di questa specie, soda



CONFEZIONAMENTO

Tipo di confezionamento: Polybags – 10 pezzi a scatola (cartone)

- Conforme al regolamento EC

1935/2004

- Conforme al regolamento EC 10/2011

ETICHETTA

Astice Americano in salamoia, intero, cotto, congelato

Nome scientifico: Homarus americanus
Pescato nel Atlantico, Nord-Ovest (FAO 21)

Attrezzatura da pesca: Nasse e trappole

Origine: Canada

Conservare a - 18°C

Nome commerciale:

Francia : Homard américain

Spagna : Bogavante americano

Italia : Astice americano