ASTICE AMERICANO COTTO E CONGELATO IN SALAMOIA

Nome del prodotto: Astice americano cotto e congelato

in salamoia

Nome scientifico: Homarus americanus

Presentazione: Intero, cotto, congelato in salamoia, con-

fezionato in bustine di plastica (ghiacciolo) 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 300-325g 300g 325g 325-350g 350-375g 350g 375g 375-400g 400g 400-450g 450-500g 450g 500g 500-550g 550g 550-600g 600-650g 600g 650g 650-700g

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

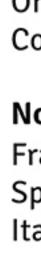
Salmonella: assenza in 25g

PROPRIETA' ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo : Colore arancio/rosso - polpa bianca

Odore: Tipico di questa specie Sapore: Tipico di questa specie

Consistenza: Tipico di questa specie







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 cotto e congelato in salamoia

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