

## 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, confezionato 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
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
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

ELAFood



### 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