

CALAMARO CONGELATO

Nome del prodotto: Calamaro congelato
Nome scientifico: Loligo pealeii
Presentazione: Intero, congelato
Ingredienti: Calamaro, senza additivi
Metodo di pesca: Pescato in mare
Zona di pesca: Atlantico, Nord-Ovest (FAO 21)
Attrezzatura da pesca: Reti da circuizione
Temperatura di conservazione: - 18°C
Tempo di conservazione: 24 mesi
Grandezza: 18-25 cm
IUCN Status sulla Lista Rossa: Non valutato

PARAMETRI

Criteri chimici:

Piombo: <1 mg/kg
Cadmio: <1 mg/kg
Mercurio: <0,5 mg/kg

Criteri microbiologici:

Escherichia coli: <10 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assenza in 25g
Salmonella: assenza in 25g

Valori nutrizionali (per 100g – informazioni del fornitore):

Energia: 92 kcal
Proteine : 16g
Grassi : 1,4g
Carboidrati : 3,1g
Sale : 0,04g

PROPRIETA' ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo : Tipico di questa specie
Odore: Tipico di questa specie, senza note sgradevoli
Sapore: Tipico di questa specie
Consistenza: soda, non dura

CONFEZIONAMENTO

Peso netto: 10kg
Tipo di confezionamento: Scatole di cartone foderate con buste di plastica in polietilene
- Conforme al regolamento EC 1935/2004
- Conforme al regolamento EC 10/2011



ETICHETTA

Calamaro congelato
Nome scientifico: Loligo pealeii
Pescato nel Atlantico, Nord-Ovest (FAO 21)
Attrezzatura da pesca: Reti da circuizione
Origine: USA
Conservare a - 18°C

Nome commerciale:

Francia: Encornet
Spagna: Calamar de Boston
Italia: Calamaro atlantico