

CAPELANTE AMERICANE CONGELATE

Nome del prodotto: Capesante americane congelate
Nome scientifico: *Placopecten magellanicus*
Presentazione: Congelato con tecnologia IQF, senza uova
Ingredienti: Capesante – senza additivi
Metodo di pesca: Pescate in mare
Zona di pesca: Atlantico, Nord-Ovest (FAO 21)
Attrezzatura da pesca: Draghe
Temperatura di conservazione: -18°C
Tempo di conservazione: 24 mesi
Grandezza: 10/20 pezzi/lb
IUCN Status sulla Lista Rossa: Non valutato

PARAMETRI

Criteri chimici::

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

Criteri Microbiologici:

Conteggio totale degli organismi aerobici: <1.000.000
UFC/g *Escherichia coli*: <10 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assenza in 25g
Salmonella: assenza in 25g

PROPRIETA' ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo: Il colore va dal biancastro al bianco
Odore: Tipico della specie, senza note sgradevoli
Sapore: Dolce
Consistenza: Soda

CONFEZIONAMENTO

Peso netto: Polybag 1 kg – scatola di cartone 10 kg
- Conforme al regolamento EC 1935/2004
- Conforme al regolamento EC 10/2011
Pallet: 56 scatole (560kg): 7 in altezza con base di 8/-
Massimo : 120x80x180 (LxPxH)



ETICHETTA

Capesante americane surgelate
Nome scientifico: *Placopecten magellanicus*
Pescato nell'Atlantico, Nord-Ovest (FAO 21)
Attrezzatura da pesca: Draghe
Origine: USA
Conservare a -18°C

Esportato da:
Non ricongelare il prodotto una volta scongelato

Nome commerciale

Francia: Noix de Saint-Jacques
Spagna: Vieira del Atlántico
Italia: Cappasanta americana