

CARBONARO DELL'ALASKA CONGELATO

Nome del prodotto: Carbonaro dell'Alaska congelato

Nome scientifico: Anoplopoma fimbria

Presentazione: Eviscerato con testa, congelato

Ingredienti: Carbonaro dell'Alaska

Metodo di pesca: Pescate in mare

Zona di pesca: Pacifico, Nord-Est (FAO 67)

Attrezzatura da pesca: Ami e palangari

Temperatura di conservazione: -18°C

Tempo di conservazione: 24 mesi

Pezzatura: 1/2lb, 2/3lb, 3/4lb, 4/5lb, 5/7lb, 7+lb

Glassa: 3-4%

IUCN Status sulla Lista Rossa: Non valutato

PARAMETRI

Criteri chimici :

Piombo: <0,3 mg/kg

Cadmio: <0,05 mg/kg

Mercurio: <0,5 mg/kg

Criteri microbiologici:

Conteggio totale degli organismi aerobici: <50.000

UFC/g

Escherichia coli: <10 UFC/g

Stafilococchi coagulasi positivi: <100 UFC/g

Salmonella: assenza in 25g

PROPRIETA' ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo: Tipico della specie. Il colore va dal nero al

grigio chiaro: Odore: Tipico della specie,

senza note sgradevoli

Sapore: Tipico della specie

Consistenza: Tipica della specie

CONFEZIONAMENTO

Peso netto: 22,67kg

Tipo di confezionamento: Scatola di cartone con busta di plastica (polietilene)

- Conforme al regolamento EC 1935/2004

- Conforme al regolamento EC 10/2011



ETICHETTA

Carbonaro dell'Alaska congelato, eviscerato, con testa

Nome scientifico: Anoplopoma fimbria

Pescato nel Pacifico, Nord-Est (FAO 67)

Attrezzatura da pesca: Ami e palangari

Origine: USA

Conservare a -18°C

Nome commerciale:

Francia: Charbonnier

Spagna: Bacalao negro de Alaska

Italia: Carbonaro dell'Alaska