

FILETTO DI SALMONE ARGENTATO

Nome del prodotto: Filetto di Salmone argentato

Nome scientifico: *Oncorhynchus kisutch*

Presentazione: Filetto

Ingredienti: Salmone Argentato

Metodo di pesca: Pescato in mare

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

Attrezzatura da pesca: Reti da circuizione, tramagli e reti simili

Temperatura di conservazione: 0°C - 2°C

Grandezza: Varia

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 su piastra: <50.000 UFC/g

Escherichia coli: <10 UFC/g

Coliformi fecali (44°C): <10 UFC/g

Batteri solforiduttori anaerobi (46°C): <10 UFC/g

Stafilococchi coagulasi positivi: <100 UFC/g

Listeria monocytogenes : assenza in 25g

Salmonella: assenza in 25g

PROPRIETA' ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo : Il colore varia da rosso arancio a rosso rosa

Odore: indicativo di pesce sano

Sapore: indicativo di pesce sano

Consistenza: da soda a leggermente morbida

CONFEZIONAMENTO

Peso netto: 5-25kg

Tipo di confezionamento: Polistirolo

- Conforme al regolamento EC 1935/2004

- Conforme al regolamento EC 10/2011

Refrigerante: Ghiaccio



ETICHETTA

Filetto di Salmone Argentato

Nome scientifico: *Oncorhynchus kisutch*

Pescato nel Pacifico, Nord-est (FAO 67)

Attrezzatura da pesca: Reti da circuizione, tramagli e reti simili

Origine: USA

Conservare a temperature comprese tra 0°C - 2°C

Nome commerciale:

Francia: Saumon argenté du Pacifique

Spagna: Salmon plateado

Italia: Salmone argentato