

FILETTO DI SALMONE REALE

Nome del prodotto: Filetto di Salmone Reale
Nome scientifico: *Oncorhynchus tshawytscha*
Presentazione: Filetto
Ingredienti: Salmone Reale
Metodo di pesca: Pescato in mare
Zona di pesca: Pacifico, Nord-Est (FAO 67)
Attrezzatura da pesca: 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 della carne può variare 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: Buste di plastica- Polistirolo
- Conforme al regolamento EC 1935/2004
- Conforme al regolamento EC 10/2011

Refrigerante: Ghiaccio



ETICHETTA

Filetto di salmone reale
Nome scientifico: *Oncorhynchus tshawytscha*
Pescato nel Pacifico, Nord-est (FAO 67)

Attrezzatura da pesca: Tramagli e reti simili
Origine: USA
Conservare a temperature comprese tra 0°C - 2°C

Nome commerciale:

Francia: Saumon royal du Pacifique
Spagna: Salmon real
Italia: Salmone reale