

## FILETTO DI SALMONE ROSSO

Nome del prodotto: Salmone Rosso  
Nome scientifico: *Oncorhynchus nerka*  
Presentazione: Eviscerato, con o senza testa  
Ingredienti: Salmone Rosso  
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: Minor preoccupazione

## 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  
Stafilococchi coagulasi positivi: <1000 UFC/g  
Listeria monocytogenes: assenza in 25g  
Salmonella: assenza in 25g

## PROPRIETA' ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo: Tipico della specie  
Odore: indicativo di pesce sano  
Sapore: indicativo di pesce sano  
Consistenza: Soda

## 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

Salmone rosso  
Nome scientifico: *Oncorhynchus nerka*  
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 e 2°C

### Nome commerciale:

Francia: Saumon rouge du Pacifique  
Spagna: Salmon rojo  
Italia: Salmone rosso