

## SALMONE REALE

Nome del prodotto : Salmone Reale  
Nome scientifico : *Oncorhynchus tshawytscha*  
Presentazione : Eviscerato, con o senza testa  
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  
Stafilococchi coagulasi positivi: <1000 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

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 e 2°C

### Nome commerciale:

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