

## SALMONE KETA

Nome del prodotto: Salmone Keta  
Nome scientifico: *Oncorhynchus keta*  
Presentazione: Eviscerato, con o senza testa  
Ingredienti: Salmone Keta  
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: Sfumature della pelle chiare, semi chiare e scure  
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 Keta  
Nome scientifico: *Oncorhynchus keta*  
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 keta du Pacifique  
Spagna: Salmon keta  
Italia: Salmone keta