



> Spigola Italia

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

DENOMINAZIONE SCIENTIFICA

CODICE FAO ALPHA 3

CLASSE DI PRODOTTO

CATEGORIA DI PRODOTTO ITTICO

METODO DI PRODUZIONE

PROVENIENZA

PAESE DI ORIGINE

PEZZATURA

INGREDIENTI

ALLERGENI

TIPOLOGIA DEL PACKAGING

DISPONIBILITÀ DEL PRODOTTO

IMBALLI

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

SPIGOLA ITALIA

Dicentrarchus labrax

BSS

Prodotto ittico fresco non lavorato

Fresco

Allevato

Italia: Allevato dalla LPA GROUP nell'impianto di acquacoltura sito in Casal Velino (SA)

Italia

300/600, 600/800, 800/1000, 1000/UP

Spigola

Pesce

Cassetta in polistirolo per alimenti

Continuativa - annuale

Kg 5

Prodotto da LPA GROUP SPA nel proprio impianto di acquacoltura sito in Casalvelino Marina (SA), nel cuore del Parco Nazionale del Cilento, adottando il rigido standard di produzione GlobalG.A.P. acquacoltura Mod. IV (GGN Number: 4052852859325) e garantendo massima trasparenza nella gestione della tracciabilità, dall'approvvigionamento degli avannotti all'utilizzo dei mangimi. Le attività di selezione e confezionamento sono svolte in accordo con i rigidi standard BRC, IFS e ISO 22005:2008 in opificio dedicato sito in Ascea (SA) a pochi minuti dal punto di sbarco. Dalla pesca alla spedizione, pertanto, occorrono meno di 3 ore, ad ulteriore garanzia dei nostri Clienti.

INFORMAZIONI PER IL CONSUMATORE/CLIENTE

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

MODALITÀ DI UTILIZZO

SHELF LIFE

Conservare alla temperatura da 0°C a +4°C

Da consumarsi previa cottura

Pur non trattandosi di prodotto confezionato, LPA GROUP SpA ha condotto studi di shelf life ponendo il prodotto nelle condizioni di stress previste dalla norma AFNOR NF V 01-003 2010. Le risultanze dei medesimi studi attestano una conservabilità delle caratteristiche organolettiche ed igienico-sanitarie, fatta salva idonea ghiacciatura e corretto mantenimento della catena del freddo, pari a 7 giorni dalla data di stoccaggio e confezionamento.

ETICHETTATURA

(INDICAZIONI RIPORTATE)

Logo e Dati Aziendali, Denominazione Commerciale e Scientifica, Paese di Origine, Provenienza, Metodo di Produzione, Stato Fisico, Approval Number CE, Codice FAO Alpha 3, Data di pesca/confezionamento, Lotto di Produzione, Peso Netto in kg, Ingredienti, Allergeni, Modalità di conservazione e utilizzo. Freccetta opercolare con Logo "Riserva Azzurra", Provenienza e Bollo CE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore

Colore

Sapore

Struttura delle carni

Salso di alghe marine

Lucente, grigio-verdastra dorsalmente e argentea sui fianchi

Delicato

Compatte e sode di colore bianco

SICUREZZA ALIMENTARE

Il prodotto soddisfa i Criteri di Sicurezza Alimentare e d'Igiene di Processo disposti per i prodotti ittici dal Reg. CE 1441/2007, 2073/2005, 1881/2006, 1169/2011 e 1379/2013. L'Azienda, in ottemperanza al Reg. 853/2004 CE, attua un Piano di Campionamento periodico e dispone l'esecuzione di prove di laboratorio presso laboratori di analisi alimenti all'uopo autorizzati e che operano in conformità alla Norma ISO 17025:2005 come disposto dalla cogente normativa.

VERIFICATO E APPROVATO DA

REDATTO DA

Dirigente - Sig.ra Antonietta La Porta

Assicurazione Qualità - Dott. Maurizio Ribezzo, Dott. Pasquale Galasso

SCHEDA TECNICA





> Orata Fresco Italia

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

DENOMINAZIONE SCIENTIFICA

CODICE FAO ALPHA 3

CLASSE DI PRODOTTO

CATEGORIA DI PRODOTTO ITTICO

METODO DI PRODUZIONE

PROVENIENZA

PAESE DI ORIGINE

PEZZATURA

INGREDIENTI

ALLERGENI

TIPOLOGIA DEL PACKAGING

DISPONIBILITÀ DEL PRODOTTO

IMBALLI

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

ORATA

Sparus aurata

SBG

Prodotto ittico fresco non lavorato

Fresco

Allevato

Italia: Allevato dalla LPA GROUP nell'impianto di acquacoltura sito in Casal Velino (SA)

Italia

300/600, 600/800, 800/1000, 1000/UP

Orata

Pesce

Cassetta in polistirolo per alimenti

Continuativa - annuale

Kg 5

Prodotto da LPA GROUP SPA nel proprio impianto di acquacoltura sito in Casalvelino Marina (SA), nel cuore del Parco Nazionale del Cilento, adottando il rigido standard di produzione GlobalG.A.P. acquacoltura Mod. IV (GGN Number: 4052852859325) e garantendo massima trasparenza nella gestione della tracciabilità, dall'approvvigionamento degli avannotti all'utilizzo dei mangimi. Le attività di selezione e confezionamento sono svolte in accordo con i rigidi standard BRC, IFS e ISO22005:2008 in opificio dedicato sito in Ascea (SA) a pochi minuti dal punto di sbarco. Dalla pesca alla spedizione, pertanto, occorrono meno di 3 ore, ad ulteriore garanzia dei nostri Clienti.

INFORMAZIONI PER IL CONSUMATORE/CLIENTE

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

MODALITÀ DI UTILIZZO

SHELF LIFE

Conservare alla temperatura da 0°C a +4°C

Da consumarsi previa cottura

Pur non trattandosi di prodotto confezionato, LPA GROUP SpA ha condotto studi di shelf life ponendo il prodotto nelle condizioni di stress previste dalla norma AFNOR NF V 01-003 2010. Le risultanze dei medesimi studi attestano una conservabilità delle caratteristiche organolettiche ed igienico-sanitarie, fatta salva idonea ghiacciatura e corretto mantenimento della catena del freddo, pari a 7 giorni dalla data di stoccaggio e confezionamento.

ETICHETTATURA

(INDICAZIONI RIPORTATE)

Logo e Dati Aziendali, Denominazione Commerciale e Scientifica, Paese di Origine, Provenienza, Metodo di Produzione, Stato Fisico, Approval Number CE, Codice FAO Alpha 3, Data di pesca/confezionamento, Lotto di Produzione, Peso Netto in kg, Ingredienti, Allergeni, Modalità di conservazione e utilizzo. Freccetta opercolare con Logo "Riserva Azzurra", Provenienza e Bollo CE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore

Colore

Sapore

Struttura delle carni

Salso di alghe marine

Azzurrognola-argentea con macchia scura sull'opercolo

Delicato

Compatte e sode dal colore bianco-rosato

SICUREZZA ALIMENTARE

Il prodotto soddisfa i Criteri di Sicurezza Alimentare e d'Igiene di Processo disposti per i prodotti ittici dal Reg. CE 1441/2007, 2073/2005 e 1881/2006, 1169/2011 e 1379/2013. L'Azienda, in ottemperanza al Reg. 853/2004 CE, attua un Piano di Campionamento periodico e dispone l'esecuzione di prove di laboratorio presso laboratori di analisi alimenti all'uopo autorizzati e che operano in conformità alla Norma ISO 17025:2005 come disposto dalla cogente normativa.

VERIFICATO E APPROVATO DA

REDATTO DA

Dirigente - Sig.ra Antonietta La Porta

Assicurazione Qualità - Dott. Maurizio Ribezzo, Dott. Pasquale Galasso

SCHEDA TECNICA

