

SCHEDA TECNICA



SPIGOLA FRESCO ITALIA *Dicentrarchus labrax*

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Denominazione Commerciale	Spigola
Denominazione Scientifica	<i>Dicentrarchus labrax</i>
Codice FAO Alpha 3	BSS
Classe di prodotto	Prodotto ittico fresco non lavorato
Categoria di prodotto ittico	Fresco
Metodo di Produzione	Allevato
Provenienza	Italia: Allevato da RISERVAZZURRA SRL nell'impianto di acquacoltura sito in Cabras (OR)
Pezzatura	300/400 g, 300/600 g, 500/800 g, 900/1500 g, 2000 UP
Ingredienti/Allergeni	Spigola (pesce)
Attrezzo da Pesca	
Tipologia del packaging	Cassa in EPS "Alta tipo Tirreno" – colore bianco – conforme alla normativa cogente applicabile (Regg. 1935/04 et smi, 2023/06 et smi, 10/11 et smi) MISURE INTERNE: 47x29x10 cm MISURE ESTERNE: 50x32x13 cm SPESSORE: 1,5 cm
Disponibilità del prodotto	Continuativa – annuale
Imballi	Da Kg 4 – Kg 5 – Kg 6

INFORMAZIONI PER IL CONSUMATORE/CLIENTE

Modalità di conservazione	Da conservare ad una temperatura tra 0°C e 4°C	
Indicazioni d'uso	Da consumarsi previa cottura	
Etichettatura (indicazioni riportate)	Logo e Dati Aziendali, Denominazione Commerciale e Scientifica, Metodo di produzione, Paese di Origine, Stato Fisico, Approval Number CE, Codice FAO Alpha 3, Attrezzo di pesca, Lotto di Produzione, Peso Netto in kg, Allergeni, Modalità di conservazione ed utilizzo.	
Caratteristiche organolettiche	Odore	Salso
	Colore	Lucente, sui generis
	Sapore	Delicato
	Struttura	Carni compatte e sode
Sicurezza alimentare	• CBT: $\leq 10^4$ ufc/g	• Stafilococchi coagulasi positivi: $\leq 10^2$ ufc/g
	• Enterobatteriacee : ≤ 500 ufc/g	• Enterotossine stafilococciche: assenti
	• E. Coli: ≤ 10 ufc/g	• Vibrio cholerae.: Assente
	• Salmonella: assente in 25 g	• Vibrio parahaemolyticus: assente
	• Listeria monocytogenes: assente in 25 g	• Pseudomonas spp.: $\leq 10^2$ ufc/g

Redatto da

Assicurazione Qualità

Verificato ed approvato da

Direzione RISERVAZZURRA SRL