

Numero: 9488

Data Emissione: 03/01/2006

Denominazione prodotto: Gamberetti cotti sgusciati surgelati - Convenzionale

Descrizione: L'articolo deve risultare prodotto in stabilimenti riconosciuti dalla CE e in osservanza del D.L. 531/1992. La lavorazione deve risultare a regola d'arte, la surgelazione del prodotto secondo tecnica IQF. La pezzatura deve essere omogenea. Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CE.

Ingredienti:

Confezionamento: In buste sigillate da g 1000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente. Sull'etichetta deve essere riportato anche il nome latino del pesce

Imballaggio: Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Shelf - life residua: 50%

Note:

Caratteristiche merceologiche

Glassatura max (%)	10
Corpi estranei	assenti
Danni da gelo	assenti
Unità danneggiate max (%)	7
Unità rotte max (%)	10
Numero pezzi/kg max	500
Attacchi parassitari	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	rosa
Consistenza	tenera non molle
Odore (a 15/20°C)	gradevole di alga marina
Sapore	gradevole tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	1e4
Escherichia coli	Ufc/g	10
Staphylococcus aureus coag.+	Ufc/g	1e2
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Vibrio cholerae	in 25 g	assente
Vibrio parahaemolyticus	in 25 g	assente

Parametri chimici

Limiti massimi dei residui DM 27/08/04 e successive	modifiche
---	-----------