

Numero: 9490

Data Emissione: 04/01/2006

Denominazione prodotto: Tranci di Palombo congelati - Convenzionale

Descrizione: Il prodotto deve presentare le caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza e ben pulito. La glassatura dovrà essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo. Il prodotto deve essere ottenuto al rispetto delle vigenti normative nazionali e CE.

Ingredienti:

Confezionamento: Prodotto preconfezionato in involucro avvolgente di peso da 8 a 10 Kg ca. 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
Difetti/Alterazioni	assenti
Pelle	assenti
Attacchi parassitari	assenti
Bruciatura da freddo	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	bianco
Odore (a 15/20°C)	gradevole tipico di alga marina
Sapore	gradevole

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	1e5
Coliformi totali	Ufc/g	1e3
Escherichia coli	Ufc/g	10
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11
Vibrio cholerae	in 25 g	assente
Vibrio parahaemolyticus	in 25 g	assente

Parametri chimici

Mercurio max. (ppm)	1
TMA (mg/100g)	1
TVN (mg/100g)	< 25
Limiti massimi dei residui DM 27/08/04 e successive	modifiche