

**Numero: 9491**

**Data Emissione: 04/01/2006**

**Denominazione prodotto:** Tranci di Salmone 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. 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 7 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 (%)	20
Angolo di taglio (°)	90
Peso unità (g)	100 - 250
Spessore unità (mm)	14 - 18
Residui di sangue	assenti
Bruciatura da freddo	assente
Attacchi parassitari	assenti
Residui addominali	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore	tipico gradevole di alga marina

### 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)	0,5
TMA (mg/100g)	1
TVN (mg/100g)	< 25
Limiti massimi dei residui DM 27/08/04 e successive	modifiche