

CARNE DI GRANCHIO NUOTATORE

Callinectes sapidus

DENOMINAZIONE IN LINGUA ITALIANA

Carne di Granchio Nuotatore

GENERE E SPECIE

Callinectes sapidus

ZONA DI CATTURA

Mar Mediterraneo Orientale, Mar Egeo, FAO 37.3.1

METODO DI PESCA

Pescato

ATTREZZO DI PESCA

Nasse e trappole (FPO)

DESCRIZIONE

Polpa di granchio nuotatore selvatico; procedimento di estrazione della carne a mano; prodotto naturale al 100%, cucinato al vapore, pronto per essere mangiato, senza conservanti e additivi.

SELEZIONE

Lump (etichetta rossa) Qualità Top, flocchi grandi di carne purissima e bianca (disp. 10% del totale).
Claw (etichetta oro) Carne di chele e gambe (disp. 25% del totale).
Backfin (etichetta blu) mix di pezzi piccoli e grandi di carne bianca (disp. 65% del totale)

VALORI NUTRIZIONALI (PER 100G DI PRODOTTO)

Valore energetico	390 kJ/92 kcal
Grassi	0.4 g di cui saturi 0.2 g
Carboidrati	1.1 g di cui zuccheri 0.4 g
Proteine	21 g
Sale	0.65 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Cadmio $\leq 0,50$ mg/kg
Mercurio $\leq 0,50$ mg/kg
Piombo $\leq 0,50$ mg/kg
Eccetto muscolo dell'addome
Regg. CE 1881/2006, CE 420/2011, UE 488/2014

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella SPP. assente in 25 g
Listeria Monocytogenes assente in 25 g
Regg. CE 2073/2005, CE 1441/2007

"Specialisti del VIVO"



SICUREZZA ALIMENTARE

I prodotti commercializzati sono conformi ai criteri di igiene di processo e di sicurezza alimentare stabiliti dal: Reg. CE2073/2005, CE1881/2006, CE1441/2007 A richiesta possono essere esibiti rapporti di prova comprovanti l'esecuzione e l'esito delle prove effettuate nell'ambito del piano annuale di verifica fornitori

ALLERGENI

Crostacei e prodotti a base di crostacei

SPEDIZIONE

In regime di refrigerazione da 0° a 4°

SCADENZA

45gg dalla data di confezionamento

IMBALLAGGIO ORIGINE

Box in polistirolo cm 35x25x12, contenente 6 barattoli da 200 grammi di carne

STAGIONALITA' \ DISPONIBILITA' \ PERIODO DI PESCA

