



MOD 12/02 SPECIFICA PRODOTTO

■ MGI

Moduli e Allegati

Edizione N° 02
Data 06.06.2016Revisione N° 00
Data 06.06.2016Responsabile:
RGI

CODICE ARTICOLO	ORATA 1 PZ VS PV	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	NIEDDITTAS BOX PET ORATE FRESCHE 1 PZ	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	<i>Sparus aurata</i>	
CODICE FAO ALPHA 3	SBG	
METODO DI PRODUZIONE	Allevato	
ZONA DI CATTURA	Italia - Sardegna	
CATEGORIA	Pesce fresco eviscerato confezionato in vaschetta	
DISPONIBILITA' SUL MERCATO	Tutto l'anno	
ADDITIVI	Assenti	
ALLERGENI	Pesce	
ASPETTO E COLORE	Aspetto brillante e pelle dal colore vivido e cangiante, Colore argenteo azzurrognolo, presenza di una caratteristica fascia dorata ed una nera sullo spazio interorbitale. Carne soda ed elastica, superficie liscia, presenza di muco cutaneo acquoso, trasparente.	
ODORE BRANCIE E CAVITA' ADDOMINALE	Salso marino, di alghe marine fresche, mai acre	
DIMENSIONI	≥ 20 cm di lunghezza	
IMBALLAGGIO	vaschetta in PET/PE trasparente (mm 250x180x25), Peso Variabile (1pz circa 0,300kg), sigillata con film trasparente ad effetto skin, ricoperta da etichetta a fascia. TARA: 40g Tutti i materiali per il confezionamento sono idonei al contatto alimentare come da normativa vigente. Confezioni integre. La tipologia di confezionamento adottata consente di superare diversi fattori limitanti per il sistema distributivo; migliora la conservabilità, le qualità organolettiche del prodotto e la sua presentazione, consentendo la commercializzazione del prodotto ittico in banchi al libero servizio, presenti nella maggior parte degli esercizi commerciali al dettaglio. Cartone contenente 8/6 pz dimensioni: mm 400 x 300 x 120	
DICITURA ETICHETTA FRONTE/RETRO	<ul style="list-style-type: none"> ☐ Nome commerciale, modalità di confezionamento, consumare previa cottura, conservare ad una temperatura di 4-6°C±2°C, nessuna sostanza aggiunta, proprietario del prodotto, numero di riconoscimento comunitario dello stabilimento di confezionamento, non forare e non aprire la confezione fino al momento dell'uso, imballaggio non idoneo per cotture in forno a microonde. ☐ Sede di lavorazione, bollo CE, proprietario del prodotto, ingrediente (denominazione italiana, nome scientifico, codice alpha 3, metodo di produzione), data di scadenza, metodo di conservazione, n° lotto, data di confezionamento, peso netto in kg, codici a barre. 	
SHELF LIFE	7 giorni dalla data di confezionamento	
T° DI STOCCAGGIO E TRASPORTO	4-6°C ± 2°C	
PARAMETRI DI CONTROLLO (frequenza analisi c/o laboratorio accreditato)		
<i>Escherichia coli</i>	< 100 ufc/g (trimestrale)	
<i>Pseudomonas</i>	< 10 ⁵ ufc/g (trimestrale)	
Stafilococchi coag. positivi	< 10 ⁴ ufc/g (trimestrale)	
Salmonella	Assente (annuale)	
CMT a 30°C	≤ 5 x 10 ⁵ ufc/g (trimestrale)	
<i>Listeria Monocytogenes</i>	Assente (annuale)	
BVT	35 mg di azoto/100 g (annuale)	
Approvata RGI il:	11.10.2018	