

	<b>MOD 12/02 SPECIFICA PRODOTTO</b>		■ MGI
	Moduli e Allegati	Edizione N° 02 Data 06.06.2016	Revisione N° 00 Data 06.06.2016
			Responsabile: RGI

CODICE ARTICOLO	<b>ORATA 2 PZ VS PV</b>	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	<b>NIEDDITTAS BOX PET ORATE FRESCHE 2 PZ</b>	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	<i>Sparus aurata</i>	
CODICE FAO ALPHA 3	<b>SBG</b>	
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA	Allevato 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 253x182x45), Peso Variabile (2pz circa 0.650kg), sigillata con film trasparente ad effetto skin, ricoperta da etichetta a fascia. <b>TARA: 40g</b> 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 <b>dimensioni: mm 400 x 300 x 120</b>	
DICITURA ETICHETTA FRONTE/RETRO	<input type="checkbox"/> 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. <input type="checkbox"/> 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	
<b>PARAMETRI DI CONTROLLO (frequenza analisi c/o laboratorio accreditato)</b>		
<i>Escherichia coli</i>	< 100 ufc/g ( <b>trimestrale</b> )	
<i>Pseudomonas</i>	< 10 <sup>5</sup> ufc/g ( <b>trimestrale</b> )	
Stafilococchi coag. positivi	< 10 <sup>4</sup> ufc/g ( <b>trimestrale</b> )	
Salmonella	Assente ( <b>annuale</b> )	
CMT a 30°C	≤ 5 x 10 <sup>5</sup> ufc/g ( <b>trimestrale</b> )	
<i>Listeria Monocytogenes</i>	Assente ( <b>annuale</b> )	
BVT	35 mg di azoto/100 g ( <b>annuale</b> )	
Approvata RGI il:	<b>11.10.2018</b>	