






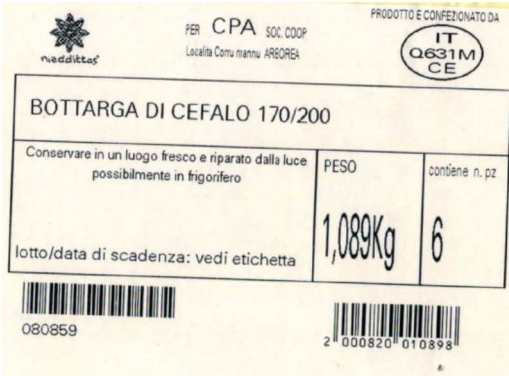


MOD 12/02 SPECIFICA PRODOTTO

■ MGI

Moduli e Allegati

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

CODICE ARTICOLO		 nieddittas® BOTTARGA DI CEFALO		
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	BOTTARGA DI CEFALO BAFFA INTERA			
INGREDIENTI	Uova di cefalo (Mugil cephalus) e sale			
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA	Pescato in: Atlantico centro-occidentale (zona FAO 31); Atlantico centro-orientale (zona FAO 34); Atlantico sud- occidentale (zona FAO 41); Oceano Pacifico (zona FAO 71, 81).	 Ingredienti, Pescato con  In commercio preferibilmente entro		
ATTREZZO DA PESCA	Reti da circuizione e reti da raccolta	DA VENDERSI A PESO Lotto Peso netto: 0,000kg 		
DISPONIBILITA' SUL MERCATO	Tutto l'anno			
ASPETTO ESTERIORE	consistenza soda, colore dall'ambtrato chiaro all'ambtrato scuro; eventuale presenza di policromia. Presenza dell'unghia			
DIFETTOSITÀ	Presenza di liquido, presenza di parti molli, non sode, colorazioni giallo paglierino			
DIMENSIONI	Baffe: 100/130 g 170/200 g > 200 g			
ODORE	intenso, gradevole e salmastro			
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	15 mesi dalla data di produzione (mm/aaaa)			
T° DI STOCCAGGIO E TRASPORTO	Conservare in un luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura conservare a +4°C ±2°C.			
IMBALLAGGIO	Confezionata con film PVC trasparente sottovuoto ad effetto skin. Tutti i materiali per il confezionamento sono idonei al contatto alimentare come da normativa vigente. La tipologia di involucro preserva il prodotto da eventuali alterazioni o danneggiamenti durante la movimentazione, migliora la conservabilità, le qualità organolettiche del prodotto e la sua presentazione. Ogni involucro contiene un singolo pezzo.			
DICITURA ETICHETTA	- Logo, Nome commerciale; distribuito da: nome dell'operatore che commercializza indirizzo e contatti; prodotto e confezionato da: n. riconoscimento CE; allergeni; metodo di conservazione; tabella dichiarazione nutrizionale; elenco ingredienti, metodo di produzione, attrezzi da pesca, zona di pesca FAO, TMC, numero di lotto, peso netto e codice EAN. - Logo; per: nome dell'operatore che commercializza indirizzo; prodotto e confezionato da: n. riconoscimento CE; Nome commerciale, metodo di conservazione, peso totale collo, numero totale pezzi.			
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valore medio per 100g di prodotto				
ENERGIA	1578kJ/377kcal			
GRASSI	24g	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	6g	
CARBOIDRATI	0	DI CUI ZUCCHERI	0	
PROTEINE	40g	SALE	4g	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICI (frequenza analisi richiesta al fornitore; c/o laboratorio accreditato)				
Conta dei microrganismi a 30°C	<10 ⁶ Ufc/g (annuale)			
Stafilococchi coagulasi +	<10 Ufc/g (annuale)			
Escherichia coli β-glucuronidasi positiva	<10 Ufc/g (annuale)			
Listeria monocytogenes +	assente in 25g (annuale)			
Salmonella sp.	assente in 25g (annuale)			
Coliformi totali	<10 Ufc/g (annuale)			
Aw	<0,85			
Approvata RGI il:	03.07.2018			