

	CANESTRELLO Mezzo guscio “<i>Aequipecten opercularis</i>” CRUDO - CONGELATO	Cod. art. IOM0009 ISF0002
		Data ultimo aggiornamento 07/05/25

Half shell queen

• **DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO**

Si presenta con mezza conchiglia, la polpa viene lavata e congelata singolarmente (IQF).

Glassatura: 20% DRY

Pezzatura: 30/50 pz/kg

pescato in: Atlantico Nord-Orientale – Mare d'Irlanda (ZONA FAO N°27.VIIa)

Origine: Isola di Man

Attrezzo da pesca: reti da traino

• **INGREDIENTI / ALFA 3**

Canestrello (*Aequipecten opercularis*)/ KTZ

• **INFORMATIVA ALLERGENI**

CONTIENE MOLLUSCHI

I molluschi rientrano nell'elenco degli allergeni presenti nella vigente normativa specifica; pertanto, deve essere escluso l'utilizzo dei prodotti da parte di soggetti con esigenze dietetiche particolari (intolleranze / allergie).

• **TERMINE MINIMO E MODALITA' DI CONSERVAZIONE**

Nel congelatore:

***** o *** (-18°C)

** (-12°C)

* (-6°C)

Nello scomparto del ghiaccio

Conservare a – 18°C

Vedere la data indicata in etichetta

1 mese

1 settimana

3 giorni

Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato. Deve essere conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore, previa cottura.

TMC a -18° C

24 mesi dalla data di congelazione

• **CONFEZIONE ED IMBALLO – PESO NETTO**

Peso netto (senza glassatura): 800 gr.

Peso netto: 10 x 800 gr.

Misure Master carton: 380x290x214 mm

Sacchetto: 300x250mm

• **MODALITA' DI TRASPORTO**

La temperatura durante il trasporto non deve essere superiore a –18°C.

Sono ammessi piccole variazioni di +3°C durante la fase di carico e scarico.

• **CARATTERISTICHE CHIMICHE**

Metalli pesanti, istamina, TVN, solfiti:

entro i valori guida, o di legge*, previsti per un prodotto di buona qualità.

(*Reg. 915/2023, Reg. CE 2073/2005, Reg. CE 2074/2005, Reg. (UE) N.1333/2008)

	CANESTRELLO Mezzo guscio “<i>Aequipecten opercularis</i>” CRUDO - CONGELATO	Cod. art. IOM0009 ISF0002
		Data ultimo aggiornamento 07/05/25

• **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (valori medi alla spedizione)**

Carica mesofila totale	ufc/g	max.	500.000
Coliformi totali	ufc/g	max.	150
<i>Escherichia coli</i>	ufc/g	max.	10
Stafilococchi coag. Pos.	ufc/g	inf.	10
Salmonella spp.	in 25 g	assente	
Listeria monocytogenes.	in 25 g	assente	

• **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E FISICHE**

Colore: caratteristico della specie

Consistenza: soda

Odore: tipico

• **CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di parte edibile)**

Energia	Kj /Kcal	446/105
Grassi	g	1,4
di cui: saturi	g	0,4
Carboidrati	g	<0,5
di cui: zuccheri	g	0
Proteine	g	23,2
Sale	g	0,45

Fonte: fornitore

	CANESTRELLO Mezzo guscio “<i>Aequipecten opercularis</i>” CRUDO - CONGELATO	Cod. art. IOM0009 ISF0002
		Data ultimo aggiornamento 07/05/25

ROYAL FISH S.R.L.
Via Marzabotto, n. 122 - 30010 •
Lughetto di Campagna Lupia (Ve)
P.I. 02463810271