



ITTICA CALDOLI SOCIETÀ AGRICOLA A R.L.

Piazza Umberto I, 22 - 71010 Lesina (FG) P. IVA 01581520713

E mail: [contabilecaldoli@gmail.com](mailto:contabilecaldoli@gmail.com)

REV.1 DEL 08.08.2021

## SCHEDA TECNICA CORBA ROSSA DEL GARGANO *Sciaenops ocellatus*



**Corba Rossa del Gargano**  
**Prodotto a marchio registrato®**  
(immagine illustrativa del prodotto in cassa)

### INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Denominazione Commerciale  
Denominazione Scientifica  
Codice ALFA 3  
Codice EAN  
Classe di prodotto  
Stato Fisico  
Metodo di Produzione  
Provenienza  
Paese di origine  
Stabilimento di allevamento

Pezzatura singola  
Ingredienti  
Tipologia del packaging  
Disponibilità del prodotto  
Imballi e dimensioni (cm)

**Corba Rossa del Gargano®**  
***Sciaenops ocellatus***  
RDM

Prodotto ittico fresco

**Fresco**

**Allevato in Italia**

Allevato in Italia

Italia

N. CEE 2369 Stabilimento di Ittica Caldoli Società Agricola a r.l.  
– Poggio Imperiale (FG)

(1000/2000g); (2000/3000g); (3000/4000g); (4000+g)

Pesce

Casse di polistirolo

Continuativa

Cassa di polistirolo chiusa con coperchio da kg 8-kg 12 circa  
per confezioni singole (L 55x W37xH13 oppure L60xW40xH14)

Casse di polistirolo con coperchio da kg 3 -kg 6 circa per  
confezioni singole (L 50xW32xH11)

Cassa di polistirolo con fondo bucato da Kg 5 circa per  
posizionamento su pallet (L 48x W30x H10)

Sono possibili anche confezioni con n. 1, n. 2 e n. 3 pz per  
cassa, su richiesta.

Ad ogni modo la confezione può variare per dimensione e  
peso, in base alla disponibilità ed ai quantitativi richiesti.

### INFORMAZIONI PER IL CONSUMATORE/CLIENTE



ITTICA CALDOLI SOCIETÀ AGRICOLA A R.L.

Piazza Umberto I, 22 - 71010 Lesina (FG) P. IVA 01581520713

E mail: [contabilecaldoli@gmail.com](mailto:contabilecaldoli@gmail.com)

REV.1 DEL 08.08.2021

Modalità di conservazione	Conservare a temperatura compresa tra 0°-+4°C
Shelf life	Consumare preferibilmente entro 7 giorni dalla data di pesca.
Note	Il prodotto può essere consumato crudo entro 96 ore dalla data di pesca se rigorosamente e costantemente conservato a temperature comprese fra 0°-+4°C.
Etichettatura (Indicazioni riportate)	Logo e Dati Aziendali, Denominazione Commerciale e Scientifica, Paese di Origine, Metodo di Produzione, Approval Number CEE, Lotto di Produzione, Data di pesca e confezionamento, Modalità di conservazione, Allergeni presenti.
Packaging	Imballaggio primario
Allergeni presenti	Cassetta in polistirolo per alimenti e pad assorbenti. Il materiale utilizzato proviene da aziende certificate e conformi per il contatto con alimenti.
Descrizione prodotto	(Reg. CE 1169/2011 e s.m.i.): Pesce  La Corba Rossa del Gargano ha carni di colorazione rosata che diventano bianche dopo la cottura ed una consistenza soda e compatta; può essere gustata cruda poiché priva di conservanti, additivi e di anisakidi. E' allevata nel Gargano-Puglia; è libera da OGM in conformità ai Regolamenti CEE n. 1829 e 1830 del 2003.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E NUTRIZIONALI

### Caratteristiche Organolettiche:

Odore	Salso
Colore	Rosso ramato lucente, bianco sul ventre
Sapore	Delicato
Struttura	Carni rosate, compatte e sode

### Caratteristiche alimentari e profilo nutrizionale:

La Corba Rossa del Gargano ha carni eccellenti sotto il profilo organolettico, è nutriente, poco grassa e molto digeribile.

Composizione centesimale, contenuti in colesterolo ed energia delle carni di Corba Rossa del Gargano di un campione tipo




ITTICA CALDOLI SOCIETÀ AGRICOLA A R.L.

Piazza Umberto I, 22 - 71010 Lesina (FG) P. IVA 01581520713

E mail: [contabilecaldoli@gmail.com](mailto:contabilecaldoli@gmail.com)

REV.1 DEL 08.08.2021

	<b>Corba Rossa del Gargano (valori medi per 100 gr di prodotto)</b>
Umidità (%)	75,37
Sostanza secca (%)	24,63
Proteine (% s.t.q.)	21,21
Lipidi (% s.t.q.)	2,20
Ceneri (% s.t.q.)	1,24
Colesterolo (mg/100g)	56,06
Energia (kcal/100g)	104,59
Energia (kj/100g)	437,63



ALMA MATER STUDIORUM - UNIVERSITÀ DI BOLOGNA  
DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE AGROALIMENTARI

"Texture" determinata sui filetti di Ombrina rossa del Gargano  
(media  $\pm$  deviazione standard)

	<b>Corba Rossa del Gargano</b>
Texture (kg/g)	12,46 $\pm$ 3,12

**La Corba Rossa del Gargano è un prodotto certificato DNV Italia Antibiotic Free**

Certificato  
No./Certificate No.:  
10000475161-PA-DNV-  
ITA