

PESCE SPADA IN BRESAOLA

Identificazione del prodotto

Ingredienti	Pesce Spada – <i>Xiphias gladius</i> *
Shelf life di produzione	Abbattuta 12 mesi; 30 gg dal rinvenimento a confezione integra
Modalità di conservazione	0°C - +4°C. Dal momento dell'apertura il prodotto deve essere conservato a temperatura compresa tra 0°C e 4°C avvolto in pellicola per alimenti e consumato preferibilmente entro una settimana. Se richiuso in sottovuoto consumarlo entro e non oltre la data di scadenza presente sull'imballo.
Imballo primario	Sottovuoto in materiale plastico per alimenti conformi ai D.Lvo. 108 del 25.01.1992, DM 21.0.1973 e successive modifiche
Imballo secondario	packaging cartonato
Peso singolo pezzo variabile	1,0 kg- 1.8 kg
Media dimensioni (cm)**	33 x10 x 6

* Specie rigorosamente soggetta a pesca sostenibile, non protetta e di taglia regolamentare

**La media è ottenuta da un range di parametri variabili in funzione della fisiologica oscillazione delle caratteristiche della materia prima, taglia e dimensione del pesce, essendo questo un prodotto lavorato in maniera manuale e artigianale.

Tabella Chimico- Fisica

Mercurio	mg/kg	<0.1
Cadmio	ppm	<0.1
Piombo	mg/kg	<0.1

Tabella microbiologica

Determinazione	Unità di misura	Valore
Coliformi a 30°C	UFC/g	<10
E.coli	UFC/g	<10
Stafilococchi coagulasi-positivi	UFC/g	<10
Muffe e lieviti	UFC/g	<10
Listeria monocytogenes	UFC/g	Assente in 10 g
Solfito riduttori	UFC/g	<10
Salmonella	UFC/g	Assente in 10 g
Bacillus Cereus	UFC/g	<10

Tabella nutrizionale

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g	
Valore energetico	175 kcal
	738 kj
Proteine	29,8 g
Lipidi	5,1 g
<i>di cui saturi</i>	0,44 g
Carboidrati	2,3 g
<i>di cui zuccheri</i>	2 g
Fibre alimentari	0,5 g
Sale	3,2 g
Sodio	1,2 g

Tabella organolettica

Colore	Il tessuto muscolare deve essere di colore uniforme, di tonalità variante da bianco-rosato con strie scure derivanti dalla mezza luna tipica, ben visibile sulle trancie di spada; non deve presentare altre colorazioni anomale.
Sapore	Il prodotto conserva una buona umidità che lo rende tenero al palato.
Odore	Tipico del prodotto, con assenza di odori sgradevoli o anomali. Persistente e delicato.
Consistenza	Assenza di difettosità. Carne delicata, morbida e uniforme. Deve presentare assenza di parti estranee (osso centrale, pelle, squame).

Informazioni aggiuntive

Controlli qualità effettuati	HACCP sull'intero processo di produzione e sul prodotto finito, nel rispetto dell'applicazione del Regolamento 852/04 e del Regolamento 853/2004
Azienda certificata	ISO 9001:2015
Prodotto ittico STAGIONATO	Da intendersi quindi TRASFORMATO ai sensi del Reg. CE 853/04 et s.m.i.
Ogm	Assenti
Additivi e/o aromi	Assenti
Allergeni	Pesce. In conformità con la direttiva 2003/89/CE, allegato III bis
Glutine	Assente
Destinazione d'uso	Ready to eat; sottoposto a trattamento di bonifica sanitaria ai sensi del Reg. CE 853/04 et s.m.i.