



MARLIN INDOPACIFICO AFFUMICATO - TRANCI

INFORMAZIONI GENERALI

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	IT 2606 CE
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Tranci di marlin indopacifico, salato con miscela di sale e zucchero, affumicato a freddo con fumo di legno vergine. Il prodotto può essere soggetto ad un calo naturale di peso.
SPECIE ITTICA	<i>Istiompax indica</i> o <i>Makaira mazara</i>
INGREDIENTI	Marlin indopacifico (<i>Istiompax indica</i> o <i>Makaira mazara</i>), sale, zucchero, fumo di legno vergine
ZONA DI CATTURA	FAO 34 - Oceano Atlantico Centro Orientale; FAO 47 - Oceano Atlantico Sud Orientale; FAO 51 - Oceano Indiano Occidentale; FAO 57 - Oceano Indiano Orientale; FAO 61 - Oceano Pacifico Nord Occidentale; FAO 71 - Oceano Pacifico Centro Occidentale
METODO DI CATTURA	Reti da circuizione e Reti da raccolta; Ami e Palangari
MARCHI COMMERCIALI	no BRAND
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	Sottovuoto in busta di plastica trasparente. La busta contenente il prodotto può essere sottoposta a processo di termoformatura
TEMPO MEDIO DI LAVORAZIONE	10 GIORNI
CONSERVABILITA'	60 giorni dal confezionamento
TRASPORTO	0° / +4° C
CONSERVAZIONE	0° / +4° C
DESTINAZIONE/LIMITAZIONI	Il prodotto è destinato al consumo umano. Allergeni: contiene pesce e/o derivati del pesce
MODALITA' DI UTILIZZO	Il prodotto è pronto al consumo
TRACCIABILITA'	Lotto in etichetta in un formato a 6 cifre XXXXXX. Codice numerico progressivo che nei piani di lavorazione identifica in modo univoco data di lavorazione e tracciabilità materie prime.

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE, MICROBIOLOGICHE E NOTE SULLA QUALITÀ

DATI ORGANOLETTICI E DI SAPORE	Profumo e sapore di marlin, leggermente salato con delicata nota di affumicatura. Retrogusto leggermente amaro tipico della specie
CONSISTENZA	Il prodotto rimane intatto, sodo e poco umido; al crescere della temperatura di servizio può tendere a sfaldarsi
COLORE	Marrone chiaro, con sfumature tendenti al verde, nervature evidenti
LIMITI alla data di scadenza prevista	
CMBT	< 10 ⁶ UFC/g
Enterobatteriacee	< 10 ³ UFC/g
Stafilococchi Coagulasi+	< 5 x 10 ² UFC/g
<i>Salmonella</i> spp	Assente/25g in 1 UC
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/25g in ciascuna di 5 UC
Aw	< 0.98
Benzo(a)pirene	< 2 µg/Kg

VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100gr di prodotto)

VALORE ENERGETICO	517 kJ/124 kcal
GRASSI	1,7gr
- di cui acidi grassi saturi	0,7gr
CARBOIDRATI	0,5gr
- di cui zuccheri	0,3gr
PROTEINE	24,6gr
SALE	3,0gr