



Scheda Tecnica – Gamberetto Rosa (Gamberessa)

Denominazione Commerciale: Gamberetto Rosa (Gamberessa)

Denominazione Scientifica: Pasiphaea Multidentata (FAM)

Ingredienti: GAMBERETTO ROSA Gamberessa (Crostaceo), Antiossidanti : SOLFITO DI SODIO E221, BISOLFITO DI SODIO E222 - (SOLFITI)

Formato: Vaschetta in plastica da kg 1,500

Origine: Pescato Mar Mediterraneo - Zona FAO 37 (Le sottozone di pescasono specificate nell'etichetta)

Stato fisico: Congelato

Attrezzatura da pesca: Reti a strascico OTB

Modalità d'uso:

Il prodotto può essere **consumato crudo**, in quanto ha subito un processo di abbattimento rapido della temperatura non superiore a -20°C in ogni parte della massa e per almeno 24 ore - "Conforme alle prescrizioni del Reg. CE n. 853/2004, allegato III sez. VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3".

Scadenza: Da consumarsi preferibilmente entro la data sulla confezione (24 mesi dal congelamento)
Una volta scongelato, il prodotto non può più essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore, o **entro 5 giorni se mantenuto sotto ghiaccio fuso.**

Packaging: Cartone kg. 18,00 (12*1,500 kg)

Glassatura: 0%

Modalità di conservazione: -18°C ; -21°C

Ciclo di lavorazione: Il gamberetto Rosa (Gamberessa), acquistato da barche del luogo già congelato a bordo, viene sottoposto a visita sanitaria, quindi trasportato presso lo stabilimento tramite camion frigoriferi autorizzati, e direttamente stoccato in apposita cella a temperatura che oscilla tra -18°C e -21°C in attesa di essere commercializzato.

Allergeni: **Crostacei e solfiti.** Confezionato in uno stabilimento dove si lavorano **Pesce e Molluschi**

Caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche:

SO₂: 150 mg/kg di parte edibile per crostacei da 1 e 80 unità/kg
200 mg/kg di parte edibile per crostacei fino a 120 unità/kg
300 mg/kg di parte edibile per crostacei superiori a 120 unità/kg

Salmonella: assente in 25 gr.

Coliformi totali : Max 1000 ufc/gr.

C.B.T. :Max 3.000.000 ufc/gr.

Staphylococcus aureus : Max 10 ufc/gr.

Escherichia coli :Max 300 ufc/gr.

Listeria monocytogenes : Max 100 ufc/gr.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: roseo/bianco

Odore: gradevole

Sapore: molto delicato

Aspetto: corpo compresso lateralmente, la cui parte anteriore (cefalotorace) è ricoperta di un carapace da cui partono 13 paia di appendici. Sul carapace è presente una spina epatica. Presenza di una carena dorsale. La parte posteriore (addome) è formata da 6 segmenti. Occhi pedunculati con presenza di un tubercolo.

Informazioni Nutrizionali – Valori medi per 100g: Energia 304 KJ – 71 Kcal; Grassi 1,47g di cui acidi grassi saturi 0,09g; carboidrati 2,90g di cui zuccheri 0g; proteine 13,60g; sale 375 mg

Dimensione imballo: mm. 437 x 296 x 273

Pallettizzazione: Cartoni per strato n. 6; Numero di strati 8; Totale cartoni n. 48