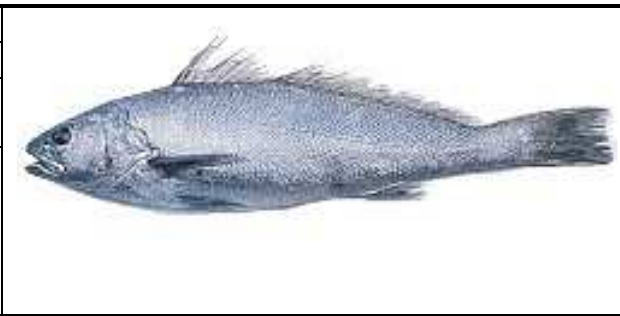


Denominazione:	Ombrina Bocca d'oro	
Specie:	<i>Argyrosomus regius</i>	
Tipo di prodotto:	Pesce fresco allevato in mare di alta qualità	
Classi:	300-500g, 500-800g, 800-1200g, +1200 g	
PARAMETRO	STANDARD	INACCETTABILE
Caratteristiche morfologiche		
Descrizione esterna:	Corpo allungato, a forma di goccia, leggermente appiattito. La bocca è grande con più file di denti. Nella mandibola inferiore ci sono 2-3 file e su quella superiore due.	Deformazione della colonna vertebrale (gibbosità), lesione della pinna caudale, lesioni esterne (rossore)
Pelle:	Dal colore caratteristico grigio argento e riflesso bronzeo sui lati, la cavità orale arancione giallognola, pinne grigiastre.	Presenza di macchie, colore non caratteristico, lesioni
Tessuto muscolare:	Dal tipico colore bianco	Colore non caratteristico
Caratteristiche organolettiche (freschezza)		
Tessuto muscolare:	Struttura uniforme, compatta ed elastica	Difetti di struttura (morbido e molle)
Occhi:	Limpidi e lucenti	Torbidi ed offuscati
Branchie:	Rosso scure	Marroni, con tracce di mucosa
Odore:	Tipico per il pesce di mare fresco	Odore spiacevole non naturale
Valore nutritivo in 100 g		
Valore energetico	371 KJ / 88 kcal	
Proteine	18,79 g	
Carboidrati	< 0,1 g	
Grassi	1,5 g	
Di cui: acidi grassi saturi	0,42 g	
Acidi grassi monoinsaturi	0,65 g	
Acidi grassi polinsaturi	0,42 g	
Di cui: omega - 3 acidi grassi	0,05 g	
Di cui: EPA	0,01 g	
DHA	0,02 g	
Fibre	0 g	
Sodio	0,17 g	
Fosforo	200 mg (28 % RDA)	
Caratteristiche igienico-sanitarie		
Piombo	< 0.3 mg/kg	
Cadmio	< 0.05 mg/kg	
Mercurio	< 0.5 mg/kg	
Arsenio	< 2 mg/kg	
Antibiotici e farmaci chemioterapici	non sono presenti	
Batteri anaerobici mesofili	10 ³	
Clostridi solfito-riduttori	< 10 ³ (<0,5 kg) cfu / g <10 (>0,5 kg) cfu / g	
<i>Enterobacteriaceae</i>	< 10 cfu / g	

<i>Stafilococchi coagulasi - positivi / Staphylococcus aureus</i>	< 10 cfu / g			
<i>Salmonella spp.</i>	0 (u 25 g)			
Allergeni:	Sì, il pesce			
Gmo:	Non ci sono organismi geneticamente modificati			
Imballaggio:	cassette in polistirolo 500x320x120 mm quantità 6 kg pellicola PVC ghiaccio			
Condizioni di stoccaggio:	nel ghiaccio, 0 - +4°C			
Modo di distribuzione:	trasporto proprio in camere refrigeranti			
Data di scadenza:	10 giorni			
Intenzioni d'uso:	per preparazione con trattamento termico, minimo + 72°C/3 min.			
Ean codice:	Bocca d'oro delle isole Incoronate 300 - 500 g	6	kg	3859892725068
	Bocca d'oro delle isole Incoronate 500 - 800 g	6	kg	3859891926695
	Bocca d'oro delle isole Incoronate 800 - 1200 g	6	kg	3859891926701
	Bocca d'oro delle isole Incoronate maggiore di 1200 g	6	kg	3859891926718
Legislazione:	Legislazione vigente viene esercitata su Sistemi Integrati OB 12/04 Lista legislativa – Sicurezza alimentare			