



**GRUPO CONARPESA**

Continental Armadores de Pesca S.A.

Ediz: 2 / Rev.: 1 Data: 1/09/2015 Redatto da: CQ Verificato da: RGQ Approvato da: PRE

### CODE DI GAMBERO ARGENTINO C1 CONGELATO

-Descrizione: Prodotto ottenuto dalla lavorazione di crostacei di genere e specie "Pleoticus muelleri", decapitati, con guscio, congelati in blocco.

Pescato in Oceano Atlantico sud ovest, FAO 41. Origine: Argentina.

Metodo di pesca: reti da traino.

-Ingredienti : **GAMBERI** argentini, antiossidante: sodio metabi**SOLFITO** E223.

Allergeni: vedere ingredienti in MAIUSCOLO.

-Caratteristiche Organolettiche:

- Colore: Rosa-arancio, caratteristico
- Odore: Caratteristico, assenza di note estranee
- Sapore: Caratteristico, assenza di retrogusti estranei
- Consistenza: Soda, caratteristica della specie

-Caratteristiche Fisiche-Merceologiche:

- Pezzatura: 30 - 55 n/kg
- Peso unità: 15 - 35 g
- Unità danneggiate: Max 10% p/p
- Materiale estraneo di origine marina: Max 1 n/kg
- Materiale estraneo: Assente

-Caratteristiche Chimiche:

- Hg: Max 0,50 ppm
- Pb: Max 0,50 ppm
- Cd: Max 0,50 ppm

-Anidride solforosa residua: Conforme alla legislazione nazionale e comunitaria

-Caratteristiche Microbiologiche:

Obiettivo | Limite

- |                           |                          |                         |
|---------------------------|--------------------------|-------------------------|
| • CBT mesofila:           | OBIETTIVO: 100.000 ufc/g | LIMITE: 1.000.000 ufc/g |
| • E.coli:                 | OBIETTIVO: 10 ufc/g      | LIMITE: 100 ufc/g       |
| • Stafilococchi coagulasi | OBIETTIVO: 10 ufc/g      | LIMITE: 100 ufc/g       |
| • Salmonella:             | Assente/25 g             |                         |

-Caratteristiche Imballaggio

- Unità di vendita: Scatola stampata marchio Conarpesa
- Peso unità di vendita: 2 kg
- Composizione cartone: 6 x 2 kg
- Peso cartone: 12 kg

-Shelf Life: 24 mesi a temperatura inferiore a -18°C

Da consumare previa cottura.