

500076


**SCHEDA TECNICA CANNOLICCHIO ATLANTICO (*Ensis directus*)**

Denominazione commerciale	Cannolicchio atlantico
Denominazione scientifica	<i>Ensis directus</i>
Metodo di produzione	Pescato
Zona di cattura	Atlantico NE – FAO 27
Stato prodotto	Vivo
Destinazione d'uso	Nessuna limitazione
Modalità d'uso	Consigliata la cottura
Confezionamento	Sacchetti di rete chiusi
Sede di commercializzazione	Ingrosso
Modalità di conservazione	da 0 °C a +6 °C
Vita commerciale	6-7 giorni in rete
Modalità di trasporto	Mezzi refrigerati aziendali e non
Caratteristiche microbiologiche	<i>Escherichia coli</i> : < 230MPN/100g  <i>Salmonelle spp.</i> : assenti/25g  <i>Vibrio spp.</i> assenti/25g
Caratteristiche chimiche	Metalli pesanti e biotossine algali: limiti di legge.
Ingredienti e/o additivi	Nessuno

Rsa

Direzione