

	COOPERATIVA PESCATORI DEL TRASIMENO SOC. COOP.	SCHEDA 8 d
	SCHEDA TECNICA di PRODOTTO: Persico Reale del Trasimeno (<i>Perca fluviatilis</i>) raschiato ed eviscerato	

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	VALORI MEDI PER 100G DI PRODOTTO
ENERGIA	287,15 KJ 68,63 KCAL
GRASSI DI CUI ACIDI GRASSI SATURI (SFA)	0,45 G 0,14 G
CARBOIDRATI DI CUI ZUCCHERI	0 G 0 G
PROTEINE	16,14 G
SALE (SODIO NATURALMENTE PRESENTE)	0,06 G



PRODOTTO OTTENUTO DA POPOLAZIONE ADULTA E SANA

SHELF LIFE: 4 GIORNI PER IL PRODOTTO FRESCO, 1 ANNO PER QUELLO CONGELATO

TIPOLOGIA DI CONFEZIONAMENTO: IL PRODOTTO FRESCO VIENE CONSEGNATO IN CASSETTE MONOUSO O IN BUSTE SOTTOVUOTO. IL PRODOTTO CONGELATO VIENE CONSEGNATO IN BUSTE SOTTOVUOTO.

INDICAZIONI:

PRODOTTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA

PRODOTTO DA CONSERVARE A 0/+4°C SE FRESCO, A -18°C SE CONGELATO.

IN CASO DI CONSUMO CRUDO, MARINATO O NON COMPLETAMENTE COTTO IL PRODOTTO DEVE ESSERE PREVENTIVAMENTE CONGELATO PER ALMENO 96 ORE A - 18 °C IN CONGELATORE DOMESTICO CONTRASSEGNA TO CON TRE O PIÙ STELLE (IN ETICHETTA SI PUÒ VERIFICARE LA DATA DI CONGELAMENTO)

METODO DI PRODUZIONE: PESCATO IN ACQUE DOLCI, ITALIA, CORPO IDRICO DI ORIGINE LAGO TRASIMENO.

ZONA DI CATTURA (ITALIA): LAGO TRASIMENO (IT);

IL NUMERO DI LOTTO FINISCE CON UNA R CHE È IL CODICE DI RINTRACCIABILITÀ DEL PESCE PESCATO NEL LAGO TRASIMENO.

LA DIMENSIONE MINIMA PERSICO REALE PESCATO È 16 CM

CATEGORIA DEGLI ATTREZZI DI PESCA IMPIEGATI: RETI DA IMBROCCO E RETI ANALOGHE

ALLERGENI: PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, PUÒ CONTENERE TRACCE DI CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

CONSIGLI:

IL PRODOTTO FRESCO PUÒ ESSERE CONGELATO. IL CONGELAMENTO NE ALLUNGA LA DURATA PER UN TEMPO DIFFERENTE A SECONDA DEL TIPO DI CONGELATORE (ES. 3 O 4 STELLE).

PER LA MIGLIORE RIUSCITA DEL TRATTAMENTO SI CONSIGLIA DI NON FAR CONGELARE PRODOTTI TROPPO SPESSI O CONTEMPORANEAMENTE IN GRANDE QUANTITÀ.

SI RICORDA CHE UNA VOLTA DECONGELATI I PRODOTTI NON DEVONO ESSERE RICONGELATI E VANNO CONSUMATI ENTRO 24 ORE.