



COOPERATIVA PESCATORI DEL TRASIMENO SOC. COOP.

SCHEMA 2

**SCHEMA TECNICA di PRODOTTO:**  
**Capitone (*Anguilla anguilla*) eviscerato, senza pelle,  
fresco o congelato**Data  
29/05/2020

| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE                        | VALORI MEDI PER 100G DI PRODOTTO                      |
|---|---|
| <b>ENERGIA</b>                                    | <b>1081,23 KJ</b><br><b>258,42 KCAL</b>               |
| <b>GRASSI</b><br>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI (SFA) | <b>22,23 G</b><br><b>2,358 G</b> (RIF. BIBLIOGRAFICO) |
| <b>CARBOIDRATI</b><br>DI CUI ZUCCHERI             | <b>0 G</b><br><b>0 G</b>                              |
| <b>PROTEINE</b>                                   | <b>14,58 G</b>  |
| <b>SALE</b> (SODIO NATURALMENTE PRESENTE)         | <b>0,05 G</b> (RIF. BIBLIOGRAFICO)                    |

**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 CONTRASSEGNAO CON TRE O PIÙ STELLE (IN ETICHETTA SI PUÒ VERIFICARE LA DATA DI CONGELAMENTO)

**METODO DI PRODUZIONE:** PESCATO IN ACQUE DOLCI, ITALIA.**ZONA DI CATTURA (ITALIA):**

- LAGO TRASIMENO;
- LAGO DI PAOLA;

IL NUMERO DI LOTTO DEL PESCE PESCATO NEL LAGO TRASIMENO FINISCE CON R.

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

- NASSE;
- AMI (SE ESPRESSAMENTE INDICATO)

**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.