



COOPERATIVA PESCATORI DEL TRASIMENO SOC. COOP.

SCHEDA 1b

**SCHEDA TECNICA di PRODOTTO:
Anguilla (*Anguilla anguilla*)**Data
29/05/2020

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

**PRODOTTO OTTENUTO DA POPOLAZIONE
ADULTA E SANA****SHELF LIFE:** 4 GIORNI PER IL PRODOTTO VIVO E
VITALE**INDICAZIONI:**

PRODOTTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA

PRODOTTO DA CONSERVARE A 0/+4°C.

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.**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, UNA VOLTA EVISCERATO, 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.