

| | | |
|--|--|--------------------|
|  | COOPERATIVA PESCATORI DEL TRASIMENO soc. coop. | SCHEDA 11c |
| | SCHEDA TECNICA di PRODOTTO: Persico Trota (<i>Micropterus salmoides</i>) eviscerato | Data 29/05/2020 |

PRODOTTO OTTENUTO DA POPOLAZIONE ADULTA E SANA

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

TIPOLOGIA DI CONFEZIONAMENTO: IL PRODOTTO VIENE CONSEGNATO BUSTE SOTTOVUOTO.

INDICAZIONI:

PRODOTTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA

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

IN CASO DI CONSUMO CRUDO, MARINATO O NON COMPLETAMENTE COTTO IL PRODOTTO FRESCO 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.

IN ETICHETTA È INDICATO IL CORPO IDRICO DI ORIGINE.

ZONA DI CATTURA (ITALIA):

- LAGO TRASIMENO;
- LAGO DI BOLSENA;
- LAGO DI GARDA;

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

ALLERGENI: PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, PUÒ CONTENERE TRACCE DI CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI, CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI) E PRODOTTI DERIVATI.

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.