


**SCHEDA TECNICA FASOLARO** (*Callista chione*)

Denominazione commerciale	Fasolaro
Denominazione scientifica	<i>Callista chione</i>
Metodo di produzione	Pescato
Zona di cattura	Mare Adriatico
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
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

Firma RSA