

| | |
|--------------------------------------|---|
| SCHEDA TECNICA ANGUILLA | DE.A.MAR. S.R.L. Via Romea Nuova, N° 13 45012 Rivà (RO) REV. 03 DATA 25/10/2013 |
| DENOMINAZIONE COMMERCIALE | Anguilla |
| DENOMINAZIONE SCIENTIFICA | Anguilla Anguilla |
| ORIGINE DEL PRODOTTO ITTICO | Prodotto allevato in Europa o Pescato in zone Fao n 27 – n 37 |
| ASPETTO | Colore grigio scuro sul dorso, grigio chiaro / biancastro sul ventre. Di dimensioni variabili a seconda della pezzatura richiesta che può oscillare dai 100 gr. ai gr. 1.700 per capo. Consistenza della carne soda ed elastica. |
| ESAMI EFFETTUATI SUL PRODOTTO | In ottemperanza al ns. sistema HACCP vengono effettuati periodicamente esami specifici su campioni di anguilla prelevata viva dalle ns. vasche di stoccaggio, con i seguenti risultati: <u>Sostanze inibenti:</u> non rilevate <u>Verde malachite:</u> non rilevato <u>PCB – diossina:</u> conforme a quanto previsto dalla vigente normativa <u>Ricerca metalli pesanti (piombo, cadmio, mercurio):</u> conforme a quanto previsto dalla vigente normativa |
| CICLO DI PRODUZIONE | Dopo essere stata acquistata presso i vari allevamenti o commercianti l'anguilla viene stoccata nelle ns. vasche, separando il prodotto pescato da quello allevato. Su richiesta del cliente viene poi pescata, eventualmente avviata al processo di lavorazione e vendita in mastelli, casse o con appositi automezzi equipaggiati per il trasporto di pesce vivo o fresco, con destinazione consumo umano. |