

NOME COMMERCIALE PRODOTTO	Filetto di Anguilla affumicato a caldo	
LINEA PRODUZIONE	Affumicati	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO		
<p>Prodotto allevato in Italia di alta qualità. Filetto di tinca, pezzatura da 30gr a 200gr I filetti vengono abbattuti. Successivamente vengono salati, procedura che permette di rilasciare gran parte dell’acqua e assorbire il sodio che garantirà la conservazione. Una volta lavati, sono pronti per il processo di affumicatura con legno di rovere naturale senza agenti chimici. L’affumicatura avviene a freddo ad una temperatura non superiore ai 70 gradi. Una volta raffreddati vengono messi sottovuoto ed etichettati. Questo procedimento conferisce al prodotto un gradevole sapore salato con una leggera affumicatura. E’ altamente digeribile.</p>		
INGREDIENTI	Anguilla (<i>Anguilla, anguilla</i>) in filetto allevata in Italia	
PROCESSO PRODUTTIVO	<div>Controllo qualità materia prima Selezione e stordimento Macellazione Eviscerazione Lavaggio filettatura Abbattimento Decongelamento Affumicatura Confezionamento Pesatura Etichettatura, stoccaggio e spedizione.</div>	
CONFEZIONAMENTO	Buste sottovuoto adatte al contatto con alimenti	
SHELF LIFE	180 giorni	
MODALITA D’USO	<p>Mantenere il prodotto a temperature tra +2°C +4°C. Una volta aperta la confezione il prodotto deve essere consumato entro 3 giorni Per degustare ed apprezzare al meglio le caratteristiche del prodotto, si consiglia di assaggiarlo a temperatura ambiente.</p>	
POSSIBILI ALLERGENI	Può contenere tracce di : crostacei, pesce e prodotti della pesca, anidride solforosa e solfiti.	
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	Temperatura +2°C +4°C	
VALORI INDICATIVI MEDI MICROBIOLOGICI		
PARAMETRO	U.M.	VALORI DI RIFERIMENTO
Microrganismi mesofili aerobi	UFC/g	<10
Enteroba eriaceae	UFC/g	< 100
E. coli	UFC/g	< 10
Stafilococchi coagulasi posi vi	UFC/g	< 10
Salmonella spp.	/25 g	Assente
B. cereus	UFC/g	< 10
Listeria monocytogenes	/25g	Assente
Anaerobi solfito ridu ori	UFC/g	< 10