

SCAMPO (NORVEGIA)

Nephrops norvegicus

"Specialisti VIVO"
 del

Denominazione in lingua italiana
Scampo (Norvegia)

Genere e specie
Nephrops norvegicus

Zona di cattura
Atlantico Nord Est

Metodo di cattura
Prodotto della pesca

Pezzatura
XXL fino a 5 pezzi per kg
XL 5/10 pezzi per kg
L 10/15 pezzi per kg
M 15/20 pezzi per kg

Mantenimento in vasca
Temperatura da 4° a 8°
Densità da 1.024 a 1.026

Spedizione
In regime di refrigerazione da 0° a 4°

Imballaggio origine
Kg 8 circa a peso variabile
Scatola in cartone cm 60x40x34,
contenente 2 box in polistirolo,
gli scampi sono intubati
uno ad uno in alveare
Frizzerine in gel-pack, spugna assorbente,
carta umida



SICUREZZA ALIMENTARE

I prodotti commercializzati sono conformi ai criteri di igiene di processo e di sicurezza alimentare stabiliti dal: Reg. CE2073/2005, CE1881/2006, CE1441/2007. A richiesta possono essere esibiti rapporti di prova comprovanti l'esecuzione e l'esito delle prove effettuate nell'ambito del piano annuale di verifica fornitori.

STAGIONALITA' \ DISPONIBILITA' \ PERIODO DI PESCA

