



SCHEDA TECNICA LUMACHINO (Nassarius Mutabilis)

Denominazione commerciale	Lumachino
Denominazione scientifica	<i>Nassarius mutabilis</i>
Metodo di produzione	Pescato
Zona di cattura	Mare Adriatico
Stato prodotto	Vivo
Destinazione d'uso	Nessuna limitazione
Modalità d'uso	Consigliata la cottura; versare i molluschi in un colino e sciacquare sotto acqua corrente
Ingredienti/additivi	Nessuno
Confezionamento	Sacchetti di rete chiusi
Sede di commercializzazione	Ingresso
Modalità di conservazione	da 0 °C a +6 °C
Vita commerciale	5 giorni
Modalità di trasporto	Mezzi refrigerati aziendali e non
Caratteristiche chimiche	Metalli pesanti e biotossine algali, limiti di legge.
Caratteristiche microbiologiche	<i>Escherichia coli</i> : < 230MPN/100g <i>Salmonelle</i> spp.: assenti/25g <i>Vibrio</i> spp. assenti/25g

Rsa

Direzione