

Scheda Prodotto: **SUSHI BURGER TARTARA DI RICCIOLA**Revisione00 del 12/06/2019  
Pag. 1

La Tartara di RICCIOLA è un preparato a base di pesce ottenuto dalla triturazione a mano della polpa della ricciola, immediatamente abbattuti termicamente per preservarne i sapori e le caratteristiche igienico-sanitarie.

**Caratteristiche di specie:**

**Seriola dumerili**, conosciuta col nome comune di ricciola, è un pesce marino appartenente alla famiglia Carangidae. Si trova nel Mar Mediterraneo e oceano Pacifico dai 10 ai 360 metri di profondità, più spesso tra 20 e 70 metri. E' il più grande pesce marino della famiglia dei carangidi, potendo raggiungere i 2 metri di lunghezza e 70-100 Kg di peso. E' un pesce pelagico caratterizzato dalla colorazione argentea azzurra, con una linea longitudinale di colore oro.

**PRODOTTO – PRODUIT – PRODUCT**

Stabilimento di produzione // Site de production // Production site N° CE	Via Pantelleria, 25 91026 Mazara del Vallo (TP)	ITD5F6JCE
Denominazione di vendita // Dénominantion de vende // Trade name	Tartara di Ricciola	
Denominazione scientifica	Seriola dumerili	
Codice FAO Alpha 3	AMB	
Stato Fisico	CONGELATO	
Metodo di Produzione	PESCATO IN MARE	
Zona di pesca	Zona FAO 37.2.2.	
Paese di origine	Italia	
Ingredienti	Ricciola	
Allergeni	Pesce	
Disponibilità del prodotto	Continuativa	
Pezatura/Calibro	1 pz 80 gr	
Tipologia Packaging	Busta/cartoncino	

**INFORMAZIONI PER IL CONSUMATORE/CLIENTE**

## Modalità di conservazione

Conservare alla temperatura non superiore a -18° C. Scongela il prodotto in frigorifero ad una temperatura non superiore a +4°C e consumare preferibilmente entro 24 ore dallo scongelamento.

Non ricongelare il prodotto.

## Shelf Life

12 mesi dalla data di produzione (1° congelamento)

## Etichettatura

Conforme al Reg. CE n. 1169/2011 e altre normative di settore

## Sicurezza Alimentare

IL PRODOTTO PUO' ESSERE CONSUMATO CRUDO IN QUANTO HA SUBITO UN PROCESSO DI ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA NON SUPERIORE A -20C IN OGNI PARTE DELLA MASSA DEL PRODOTTO PER ALMENO 24 ORE.

\* Conforme alle prescrizioni del reg. CE N. 853/04, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3°.

Il prodotto soddisfa i Criteri di Sicurezza Alimentare e d'Igiene di Processo dsiposti per i prodotti ittici dai Reg. CE 1441/2007, 2073/2005 e 1881/2006.

L'azienda in ottemperanza al Reg. 853/2004 CE, attua un piano di Autocrontollo e di Campionamento periodico e dispone l'esecuzione di prove di laboratorio accreditate presso laboratori all'uopo autorizzati come disposto alla normativa.

**CARATTERISTICHE****Organolettiche:**

La Ricciola è un pesce particolarmente apprezzato come alimento: la carne è morbida e saporita.

**Nutrizionali:**

La Ricciola è una fonte di proteine, sali minerali (fosforo, potassio), acidi grassi omega 3 e vitamina A e D.

## Valori nutrizionali per 100 g di prodotto

(i valori sono da considerarsi indicativi in quanto le caratteristiche nutrizionali possono variare);

Valore energetico	146 Kcal (610 Kj)
Proteine	23,2 g
Grassi di cui saturi	5,3 g 0,13 g
Carboidrati di cui zuccheri	0,0 g 0,0 g
Sale	0,1 g