

SCHEDA TECNICA



GAMBERO VIOLA **(*Aristeus antennatus*)**

Aristeus antennatus nome comune "Gambero viola", è un crostaceo decapode appartenente alla famiglia Aristeidae, proveniente dal mar Mediterraneo e pescato con reti da traino soprattutto dai marinai di Mazara del Vallo. Vive in zone con fondali molli, di solito fangosi, fino a 1440 m di profondità, anche se durante la notte si sposta verso la superficie.

CARATTERISTICHE DI SPECIE:

Il corpo difficilmente supera i 22 cm. La colorazione è rossa pallida, spesso con sfumature violacee; insieme ai tre denti sulla parte superiore del rostro essa permette la distinzione con *Aristaeomorpha foliacea*, dal colore più intenso.

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:

Denominazione Commerciale	Gambero Viola
Denominazione Scientifica	<i>Aristeus Antennatus</i>
Codice FAO Alpha	ARA
Stato Fisico	CONGELATO
Metodo di Produzione	PESCATO IN MARE
Zona di pesca	Zona FAO 37.2.2 - Mar Mediterraneo Centrale
Attrezzo di pesca	Reti da traino (OTB)
Paese di origine	Italia
Ingredienti	Gambero Viola
Additivi	I solfiti catalogati come allergeni, variano a seconda dei quantitativi di legge dichiarati in etichetta dai motopescherecci di riferimento.

Allergeni	Crostacei, solfiti
Disponibilità del prodotto	Continuativa
Pezzatura / Calibro	-25/30 pz x Kg (I° scelta) -35/45pz x Kg (II° scelta) -45/60pz x Kg (III° scelta) -60UP pz x Kg (IV° scelta) Riferimento 1kg
Tipologia packaging EAN 13	Vaschetta da kg termosigillata per alimenti. -Gambero Viola 2° VS2KG: <u>8057190361574</u> -Gambero Viola 2°CT 6X2: <u>8057190362427</u> -Gambero Viola 3°VS 2KG: <u>8057190360430</u> -Gambero Viola 3°CT 6X2: <u>8057190362397</u> -Gambero Viola 4°VS 2KG: <u>8057190362403</u> -Gambero Viola 4°CT 6X2: <u>8057190362410</u>

INFORMAZIONI PER IL CONSUMATORE / CLIENTE

Modalità di conservazione	FRESCO: Conservare alla temperatura di max 3°C CONGELATO: Conservare a temperatura di -18°C
Shelf life	FRESCO: 7 giorni dalla data di confezionamento CONGELATO: 18 mesi dalla data di congelamento
Etichettatura	Conforme al Reg. CE n. 1169/2011 E alle altre normative di settore (Reg.1224/2009 Reg 1379/2013, etc)
Sicurezza Alimentare	Il prodotto soddisfa i Criteri di Sicurezza Alimentare e d'igiene di Processo disposti 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 Autocontrollo e di Campionamento periodico e dispone l'esecuzione di prove di laboratorio accreditate presso laboratori di analisi alimenti all'uopo autorizzati come disposto dalla cogente normativa. Il prodotto può essere consumato crudo, in quanto ha subito un processo di abbattimento rapido della temperatura in conformità alle prescrizioni del Reg.CE N°8532004 ,All.III sez VIII , capitolo3, lettera d, punto 3°



ALGELA FISH

Istruzioni per l'uso

Il prodotto deve essere conservato inferiore a (-18°).
Scongela il prodotto in frigorifero ad una
temperatura non superiore a +4°C e consumare entro
24 ore

CARATTERISTICHE

Organolettiche:

Colore rosso chiaro o roseo con sfumature violacee;

Odore di salsedine;

Sapore asciutto, vivacemente sapido. Le carni sono magre, sode ma non dure, poco untuose al palato e lievemente dolci.

Carni bianche e consistenti.

Nutrizionali:

Le carni del Gambero Viola hanno un elevato valore nutritivo. Sono quindi un ottimo alimento ipocalorico, dal buon apporto proteico e dal ridotto tenore di grassi.

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto*

Valore energetico	88,96 Kcal
Proteine	20,57 g
Grassi	0,51 g *di cui acidi grassi saturi 0,14 g
Carboidrati	0,50 g *di cui zuccheri 0.00g
Sale	1,01g

*I valori sono da considerarsi indicativi in quanto le caratteristiche nutrizionali possono variare.

SUGGERIMENTI PER IL CONSUMO:

Da consumarsi cotto o crudo (previo abbattimento). Utilizzati per antipasti, primi e secondi piatti. Cucinato in vari modi (bollito, alla griglia) si apprezza soprattutto crudo o marinato.