Approval number: CE IT M9R6J
Isola dei saloni, n. 59
Cap. 30015 – Chioggia (VE)
Tel. 041-5507568
Fax. 041-5503021

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE E DI VENDITA DEL PRODOTTO:

GAMBERO ROSSO

Denominazioni (ai sensi del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 25 Luglio 2005 – G.U. n. 181 del 5 Agosto 2005 e successive modifiche del 31 Gennaio 2008 – G.U. 45 del 22 Febbraio 2008 e DM del 5 Marzo 2010 – G.U. 124 del 29 Maggio 2010):

Codice FAO Alpha 3	Ordine	Famiglia	Genere e specie	Denominazione in lingua italiana
ARS	*Decapoda*	*Penaeidae*	*Aristeomorpha foliacea*	*GAMBERO ROSSO*

Denominazioni dialettali: *Ammiru cani, Gambàо russuciaeo, Ammaro*

Caratteristiche di specie: Il gambero rosso ha un corpo allungato. Il rostro degli animali femmina sono genericamente più corti. Il corpo è compresso lateralmente e dal carapace (che lascia intravedere la spina epatica), da questo si dipartono 13 paia di appendici. La parte posteriore è formata da 6 segmenti ed il colore del crostaceo è rossastro con riflessi violacei sul dorso. La lunghezza massima del prodotto è di 22-23 cm per le femmine e di 17 cm circa per il maschi.

Metodo di produzione:
Il metodo di produzione del crostaceo è **PESCATO**
Zona di cattura ed altri adempimenti fini alla rintracciabilità di prodotto, così come previsto nel regolamento CE n. 1224/2009, sono ricavati dall'etichettatura apposta direttamente sul prodotto. Vive a profondità di 250 metri. Nelle acque dell'Atlantico Occidentale del Mare Mediterraneo è molto comune ed è maggiormente reperibile in inverno, fino a primavera.

Descrizione del prodotto:
Il gambero è approvvigionato da fornitori qualificati. Subito dopo il ricevimento il prodotto viene sottoposto ad un controllo di accettazione, quindi viene eventualmente smistato in cassettame di polistirolo bianco "dichiarato idoneo all'uso alimentare", opportunamente etichettato e destinato alla vendita, successivamente conservato ad una temperatura idonea.

CARATTERISTICHE:
Organolettiche e di freschezza:
Le carni del crostaceo devono essere facilmente asportabili, sode e non coriacee. È necessario che sul prodotto non si presentino alterazioni come cattivi odori e altri segni di alterazione microbica o di altra natura. È necessario verificare l'assenza di odore ammoniacale.
Il gambero rosso è un prodotto delicato, si consiglia di consumarlo fresco per gustarne a pieno la fragranza. Ha delle carni squisite e molto apprezzato, per queste caratteristiche è considerato un prodotto con elevato valore commerciale. Viene preparato e presentato come antipasto, secondo o come condimento per primi piatti.

Approval number: CE IT M9R6J
Isola dei saloni, n. 59
Cap. 30015 – Chioggia (VE)
Tel. 041-5507568
Fax. 041-5503021

Caratteristiche nutrizionali:

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

Questi crostacei sono considerati alimenti allergenici.

Valori nutrizionali per 100g
Acqua: 80.1 g
proteine: 13.6 g
Lipidi: 0.6 g
Colesterolo: 150 mg
Zuccheri solubili: 2.9 g
Energia: 71 Kcal

Dati Inran