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:

RAZZA

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*
RJC *RJB*	*Rajiformes*	*Rajidae*	*Raja miraletus* *Dipturus batis*	*RAZZA*

Denominazioni dialettali: *Rassa spinusa, rassa veaxa, Clavellado, Baracola, Barcola, Raza spinosa, Rasa de scojo, Arzilla chiodata, Spinosa macchiata, Baraccola, Rascia petrosa, Raja petrosa, Rasciàna petrosa, Rasciana pietrusa, Raia petrusa, Picara pitrosa, Picara petrusa, Pichiara petrusa, Piccaredda spinusa, Rasa pichiara, Petruzza, Capitana scritta, Scritta pedrosa, Rasciuna de funnu, Razza cappusinha, Moccolosa, Arzilla, Raja liscia, Capitana, Pichera, Picara monica, Bavosa mora, Matan.*

Caratteristiche di specie: la Razza è un pesce dalla caratteristica forma disco-romboidale e dal un muso corto. Tra le diverse specie di Razza commercializzate, troviamo sicuramente la Razza Bavosa (o cappuccina) e la Razza chiodata. Differenziabili per diverse caratteristiche fisiche, la razza chiodata presenta sul ventre delle protuberanze (chiamate spine); la colorazione del dorso è grigio-verdastra e cosparsa di macchie più scure; sul ventre ha un colore tipicamente biancastro. Questa manta arriva ad una misura di 50 – 100 cm.
La razza bavosa, non presenta spine ma ha due pinne pettorali ben sviluppate ed un muso allungato ed appiattito; sulla coda ci sono delle protuberanze dette "aculei". Può raggiungere buone dimensioni.
La razza è un pesce privo di lische, presenta tuttavia delle pseudo-ossa gelatinose consumabili, è annoverato tra i pesci cartilaginei.

Metodo di produzione:

Il metodo di produzione del pesce 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. La Razza è una delle specie comunemente pescata nel Mare Mediterraneo e nel Mar Adriatico, popola i fondali fangosi, sabbiosi e sedimentari del mare, localizzandosi genericamente ad una profondità entro i 700 mt. Sono pesci pescati con reti a strascico o palangari. È disponibile durante tutto l'arco dell'anno.

Descrizione del prodotto:
Il pesce è approvvigionato da fornitori qualificati. Subito dopo il ricevimento il prodotto viene sottoposto ad un controllo, quindi viene eventualmente smistato in cassettame di polistirolo bianco "dichiarato idoneo all'uso alimentare", ghiacciato con aspersione di ghiaccio in scaglie, opportunamente etichettato e destinato alla vendita. Durante lo stoccaggio e la distribuzione, il prodotto è mantenuto ad una temperatura prossima a quella di fusione del ghiaccio (≈ 0°C).

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

CARATTERISTICHE:

Organolettiche e di freschezza:

La razza presenta le seguenti caratteristiche di freschezza:

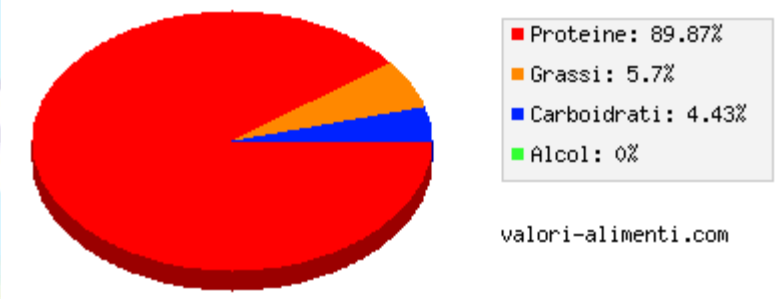
- Pelle: deve essere pigmentata con colorazione viva e cangiante, opalescente, senza tracce di decolorazione.
- Muco: acquoso e trasparente
- Occhio: convesso e sporgente, con una pupilla nera brillante e cornea trasparente
- Branchie: con colorazione viva e senza macchie
- Peritoneo (per pesce senza visceri): liscio, brillante e ben aderente alla carne
- Odore delle branchie e della cavità addominale: caratteristico, non acre e di fermentazione
- Carne: soda, elastica e dalla superficie liscia
- La carne della razza ha un buon sapore ed è genericamente cucinata al cartoccio, impanata e fritta (tipo cotoletta) o preparata in umido.

Caratteristiche nutrizionali:

La razza dal punto di vista nutrizionale è un pesce magro, consigliato per persone che seguono regimi alimentari poveri di calorie. L'apporto lipidico è molto limitato, fornisce invece discrete quantità di Sali minerali e vitamine (in particolare vit. A).

Valori nutrizionali per 100g:

Acqua: 82.2 g
Proteine: 14.2g
Lipidi: 0.9 g
Colesterolo: -- mg
Zuccheri solubili: 0.7 g
Energia: 68 Kcal



Dati Inran