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:

CODE DI GAMBERO ARGENTINO DECONGELATO

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***
	Decapoda	*Solenoceridae*	*Hymenopenaeus Muelleri*	*GAMBERO ARGENTINO*

Denominazioni dialettali: --

Caratteristiche di specie: Il gambero Argentino è un crostaceo decapoda, si caratterizza per la testa ed il torace che sono fusi insieme. Presenta un colore rosato tendente all'arancio, il guscio è liscio anche se il rostro presenta delle protuberanze dentellate sulla parte superiore. È conosciuto anche come gambero Atlantico.

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. Con caratteristiche comportamentali accumunabili a quelle dei gamberi in genere, la distribuzione di questo animale è localizzata con prevalenza nell'Oceano Atlantico Sud-Occidentale (ZONA FAO N. 41).

Descrizione del prodotto:
La referenza " code di gambero argentino" è rappresentata principalmente dal gambero privato della testa. Questo prodotto è approvvigionato congelato e prima di essere venduto viene decongelato presso l'azienda, successivamente confezionato in cassette di polistirolo bianco "dichiarato idoneo all'uso alimentare". La cassetta è poi etichettata secondo disposizioni legislative vigenti e mantenuta ad una temperatura prossima a quella di fusione del ghiaccio (≈ 0°C).

CARATTERISTICHE:

Organolettiche:
Per le code di gambero argentino decongelate, si considera quanto segue:
- il prodotto si deve presentare con caratteristiche organolettiche accettabili
- non devono essere presenti alterazioni che possano far presupporre alterazione di tipo batterica e/o difetti dovuti a processi tecnologici non adeguati.
- non devono essere presenti decolorazioni del prodotto, presenza di cattivi odori e variazioni non tipiche o attese della consistenza.

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

Considerazioni sulle modalità di consumo:

Trattandosi di prodotto decongelato, quest'ultimo va mantenuto a temperatura di conservazione idonea (0/4°C), consumato nel più breve tempo possibile. Per il consumatore/utilizzatore è posto divieto di ricongelamento in etichetta del prodotto al fine di garantire adeguato standard igienico e qualitativo dell'alimento.

Il gambero è un prodotto delicato, presenta delle carni squisite e molto apprezzate, per queste caratteristiche è considerato un prodotto con elevato valore commerciale. Viene preparato e presentato come antipasto, secondo o come condimento per primi piatti.

Trattandosi di prodotto già parzialmente lavorato (grazie all'asportazione della testa), può essere particolarmente apprezzato dal consumatore grazie al minor impegno di preparazione (per tempo e capacità) che richiede.

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 (* dati riferibili alla referenza gambero)