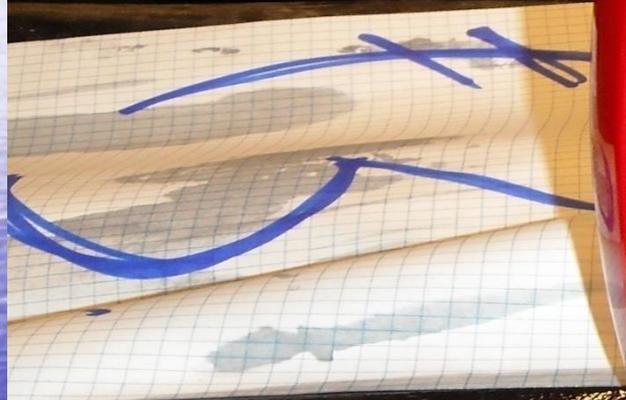


Gr - Torrymeter

- È un apparecchio che valuta le proprietà dielettriche del corpo del pesce che si modificano, in seguito alla degradazione della pelle e delle fibre muscolari.
- È un apparecchio costituito da un unico elettrodo che si poggia direttamente sul corpo dei pesci, molto facile da utilizzare.

Gr - Torrymeter

- È predisposto per fare singole misurazioni o 16 misurazioni su esemplari diversi per poi fare la media.
- Il punteggio va da 0 a 15
- I punteggi bassi indicano scarse qualità organolettiche o pesce decongelato.









Be Nereida

CE







ASP
CATANIA

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE





TARA GF 130 TOLL 2157









CE

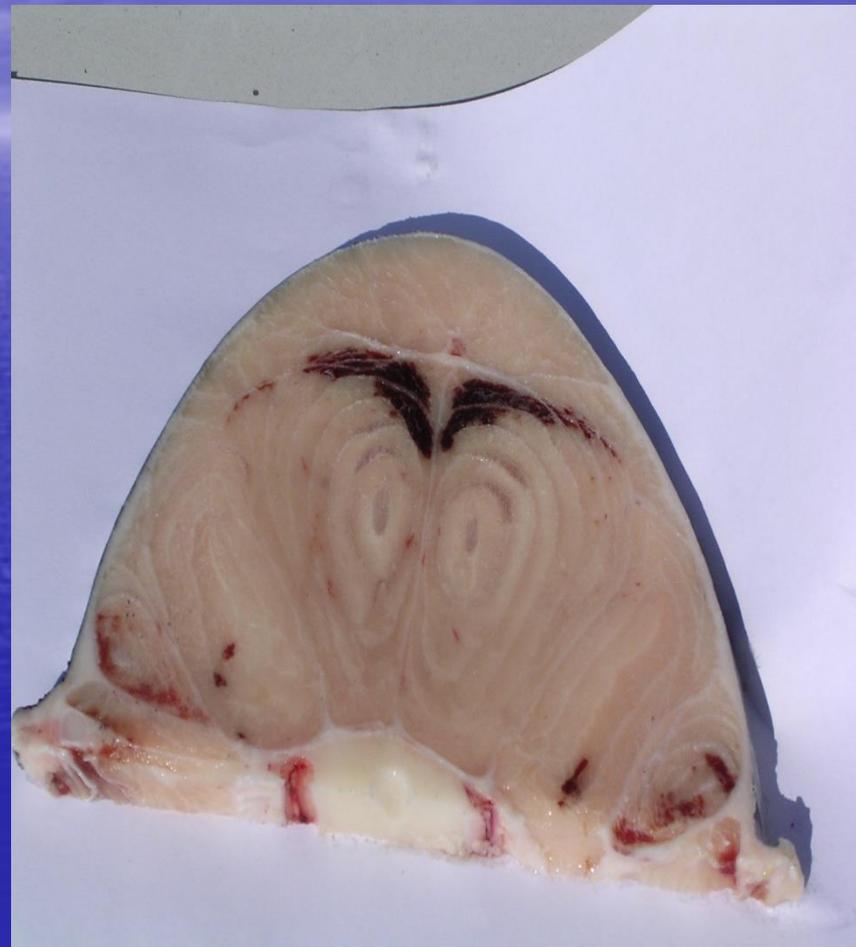


?



-

?



PRODUCT OF SINGAPORE

DESCRIZIONE MERCE

: PECCHE SPADA DECAPITATO
: EVISCERATO CONGELATO - SASHIMI
: XIPHIAS GLADIUS

NOME LATINO

PESCATO NELL'OCEANO INDIANO - ZONA FAO N.57

PESO NETTO : DA VENDERSI A PESSO

DATA DI PRODUZIONE

: 07 / 06 / 2004

DA CONSUMARSI ENTRO IL

: 07 / 06 / 2006

0868 B

UNA VOLTA SCONGELATO NON RICONGELARE, MA
CONSUMARE ENTRO 24 ORE.

DA MANTENERSI A - 18°C

DA DOTTO DA CONSUMARSI DOPO COTTO

PRODOTTO DA

FAR OCEAN SEA PRODUCTS (PTE) LTD
15 FISHERY PORT ROAD
SINGAPORE 619735

AUTORIZZAZIONE CEE N./EST NO: VPH-FE-005

ORIGINE

: SINGAPORE



PRODOTTO: SMERIGLIO A TRANCE (ISURUS OXYRHINCUS) FAO: 51

CONF: 02 FEBBRAIO 2006

LOTTO N.021/06

Da consumarsi preferibilmente entro 18 mesi dalla data di confezionamento conservando a -18°C . Scongelare a temperatura ambiente. Una volta scongelato non deve essere ricongelato e va consumato entro le 24 ore.

CONFEZIONATO DA: PESCAGEL GROUP SPA zona ind.le 2^a st.GELA(CT)

N.RICONOSCIMENTO CEE 1990-IT

P.NETTO: KG.7



