

CAVIALE BAIKAL

INGREDIENTI: uova di STORIONE (*Acipenser Baerii*), sale, conservante E285 (tetraborato di sodio)

DESCRIZIONE PRODOTTO:

Dimensioni uova < 2,9 mm

Colore Scuro, tendente al nero

Consistenza Cremosa e vellutata

Sapore Deciso con tenue retrogusto, ideale da abbinare ad altri ingredienti

Tipo di Allevamento Rete e alimentazione a caduta

Altro Caviale da cucina, ideale per lavorazioni calde (primi piatti) e tiepide (antipasti)

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE: conservare in frigorifero, preferibilmente tra -2 e +2°C

SHELF LIFE: 4 mesi

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g (variabili a seconda del fornitore della latta madre)

ENERGIA	981 kj	1018 kj
GRASSI	13g	15,6g
Di cui acidi grassi saturi	3,21g	3,7g
CARBOIDRATI	2,6g	1,4g
Di cui zuccheri	0,54g	0
PROTEINE	26,8g	24,4g
SALE	3,63g	3,39g

CRITERI MICROBIOLOGICI

MICROORGANISMO	CRITERIO	FREQUENZA
Listeria monocytogenes	Assente in 5 unità campionarie composte ognuna da 25g	il piano prevede 3 campioni all'anno a rotazione tra tutte le specie di caviale riconfezionate

CONFEZIONAMENTO :

Confezionato sottovuoto in lattine di metallo nei seguenti formati 10g-30g-50g-100g-200g-500g

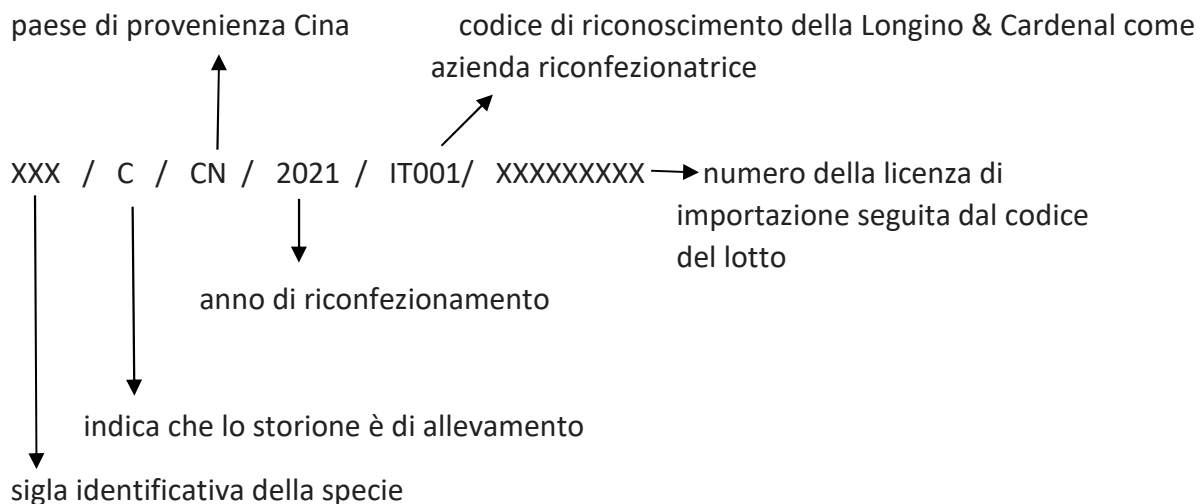
ETICHETTATURA E RINTRACCIABILITÀ

La Convenzione sul commercio internazionale delle specie minacciate di estinzione firmata a Washington nel 1993 (CITES) è nata con lo scopo di stabilire le regole per la commercializzazione delle specie in via d'estinzione.

Essendo lo storione appartenente a tali specie la produzione e la vendita del caviale è strettamente regolamentata.

È stato imposto un sistema di etichettatura universale che è stato applicato nell'ambito dell'Unione Europea con il regolamento 338/97 e in quello italiano con il decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 6 maggio 2008.

I contenitori di caviale devono riportare in etichetta una sequenza alfanumerica ben specifica:



Come azienda riconfezionatrice la Longino & Cardenal è soggetta al mantenimento di un registro all'interno del quale vengono indicate sia le informazioni relative alla latta madre che quelle relative alla vendita di ogni singola lattina derivante dal suo riconfezionamento. Tale registro viene regolarmente sottoposto ai controlli da parte dell'autorità competente.