



## Pesce Spada di Bagnara

SCHEDA TECNICA N. 1

Rev. 1 del 01/08/2019

Composta da 2 pagine

### 1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

**INGREDIENTI/ALLERGENI (indicati in maiuscolo e grassetto):**

**PESCE SPADA DI BAGNARA\*** (*Xiphias gladius*)

**PRODOTTO PESCATO CON ARPIONE O PALANGARI**

**ALLERGENI PRESENTI (Reg. UE 1169/11): PESCE**

**CATEGORIA DI FRESCHEZZA: EXTRA**

Il pesce presenta un'etichetta dell'OP sull'opercolo.



**2. PROCESSO PRODUTTIVO:** \* Il Pesce Spada di Bagnara segue gli standard qualitativi del Disciplinare di produzione della Organizzazione di Produttori della Pesca La Perla del Tirreno (Riconoscimento Ministeriale ai fini del Regolamento (UE) 1379/2013 art. 14 e del Regolamento di esecuzione (UE) 1419/2013, con Decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo n° 0000611 del 21 dicembre 2018). L'OP segue rigorosamente la regolamentazione ICCAT.

Il Pesce spada è pescato dalle imbarcazioni professionali della marineria bagnarota e di Scilla iscritte all'OP, attraverso i metodi di pesca del palangaro e dell'arpione (tipica pesca dello Stretto di Messina attraverso imbarcazioni denominate Felughe). Il Pesce viene stivato a bordo in ghiacciaia o cella frigorifera alla temperatura del ghiaccio fuso compresa tra 0 e 4°C. Il Pesce Spada viene sbarcato al porto di Bagnara Calabra (RC) e dalle barche passa direttamente negli automezzi frigoriferi ATP validati dalla stessa OP.

**Non sono assolutamente essere commercializzati Pesce Spada al di sotto dei 100 cm in qualsiasi modalità.**

**3. CONDIZIONI DI TRASPORTO, STOCCAGGIO ED UTILIZZO:** la temperatura di trasporto non deve pregiudicare la sicurezza alimentare. Conservare tra +0 e +4 °C. Prodotto soggetto a calo peso naturale. Da consumarsi previa cottura.

**4. CONFEZIONE ED IMBALLO SECONDARIO:** il prodotto è sfuso, può essere ricoperto da ghiaccio a scaglie direttamente a contatto con il prodotto – il ghiaccio è prodotto in impianti autorizzati.

### 5. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Escherichia coli < 500 per grammi di polpa;  
Salmonella Spp/25 g: assente;  
Listeria Spp/25 g: assente;  
Staphylococcus aureus/g < 20 ;  
Vibrio Spp/25 g assente;  
Assenza di parassiti visibili.

### 6. CARATTERISTICHE CHIMICHE:

Piombo (Pb), Cadmio (Cd), Mercurio (Hg), diossine, PCB diossine simili e PCB non diossina simili: in conformità al Reg. CE 1881/06 e s.m.i.



## Pesce Spada di Bagnara

SCHEDA TECNICA N. 1

Rev. 1 del 01/08/2019

Composta da 2 pagine

### 7. Valori nutrizionali per 100 g di prodotto:

#### Quantità per 100 grammi

Calorie 172

Grassi 8 g

Acidi grassi saturi 1,9 g

Acidi grassi polinsaturi 1,4 g

Acidi grassi monoinsaturi 3,5 g

Acidi grassi trans 0,1 g

Colesterolo 78 mg

Sodio 97 mg

Potassio 499 mg

Carboidrati 0 g

Fibra alimentare 0 g

Zucchero 0 g

Proteine 23 g

Vitamina A	129 IU
Vitamina C	0 mg
Calcio	6 mg
Ferro	0,5 mg
Vitamina D	666 IU
Vitamina B6	0,6 mg
Cobalamina	1,6 µg
Magnesio	35 mg

### 8. CARATTERISTICHE SENSORIALI E PER IL RICONOSCIMENTO DELLA FRESCHEZZA

**Odore** intenso, di mare

**Colore** lucido, uniforme tendente al rosa

**Sapore** salso

**Consistenza** elastica, vellutata, soda e compatta

<b>Pelle</b>	<b>Pigmentazione cangiante, colori vivi brillanti con tendenza all'iridescenza, netta differenza tra superficie dorsale e ventrale</b>
<b>Muco Cutaneo</b>	Acquoso, trasparente
<b>Consistenza della carne</b>	Molto soda, rigida
<b>Opercoli</b>	Argentati con livrea marrone tipica della specie
<b>Occhio</b>	Convesso, sporgente, pupilla blu nera brillante, "palpebra" trasparente;
<b>Branchie</b>	Colore uniforme da rosso scuro a porpora senza muco;
<b>Odore delle branchie</b>	Fresco di alghe marine, piccante, salso

Redatto da Uff. Qualità

Controllato da Resp. Qualità

Approvato da Dir.  
Generale