



ITTICA CALDOLI SOCIETÀ AGRICOLA A R.L.

Piazza Umberto I, 22 - 71010 Lesina (FG) P. IVA 01581520713

E mail: contabilecaldoli@gmail.com

REV.4 DEL 02.01.2024

SCHEDA TECNICA CORBA ROSSA DEL GARGANO *Sciaenops ocellatus*



Corba Rossa del Gargano
Prodotto a marchio registrato®

(immagine illustrativa del prodotto in cassa)

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Denominazione Commerciale
Denominazione Scientifica
Codice ALFA 3
Codice EAN
Classe di prodotto
Stato Fisico
Metodo di Produzione
Provenienza
Paese di origine
Stabilimento di allevamento

Pezzatura singola

Ingredienti
Tipologia del packaging
Disponibilità del prodotto
Imballi e dimensioni (cm)

Corba Rossa del Gargano®
Sciaenops ocellatus
RDM

Prodotto ittico fresco

Fresco

Allevato in Italia

Allevato in Italia

Italia

N. CEE 2369 Stabilimento di Ittica Caldoli Società Agricola a r.l.

– Poggio Imperiale (FG)

(500/1000g); (1000/2000g); (2000/3000g); (3000/4000g); (4000

+g)

Pesce

Casse di polistirolo

Continuativa

Cassa di polistirolo chiusa con coperchio da kg 8-kg 12 circa

per confezioni singole (L 55x W37xH13 oppure L60xW40xH14)

Casse di polistirolo con coperchio da kg 3 –kg 6 circa per

confezioni singole (L 50xW32xH11)

Cassa di polistirolo con fondo bucato da Kg 5 circa per

posizionamento su pallet (L 48x W30x H10)

Sono possibili anche confezioni con n. 1, n. 2 e n. 3 pz per

cassa, su richiesta.

Ad ogni modo la confezione può variare per dimensione e

peso, in base alla disponibilità ed ai quantitativi richiesti.

INFORMAZIONI PER IL CONSUMATORE/CLIENTE



ITTICA CALDOLI SOCIETÀ AGRICOLA A R.L.

Piazza Umberto I, 22 -71010 Lesina (FG) P. IVA 01581520713

E mail: contabilecaldoli@gmail.com

REV.4 DEL 02.01.2024

Modalità di conservazione	Conservare a temperatura compresa tra 0°-+4°C
Shelf life	Consumare preferibilmente entro 7 giorni dalla data di pesca.
Note	Il prodotto può essere consumato crudo entro 96 ore dalla data di pesca se rigorosamente e costantemente conservato a temperature comprese fra 0°-+4°C .
Etichettatura (Indicazioni riportate)	Logo e Dati Aziendali, Denominazione Commerciale e Scientifica, Paese di Origine, Metodo di Produzione, Approval Number CEE, Lotto di Produzione, Data di pesca e confezionamento, Modalità di conservazione, Allergeni presenti.
Packaging	Imballaggio primario
	Cassetta in polistirolo per alimenti e pad assorbenti. Il materiale utilizzato proviene da aziende certificate e conformi per il contatto con alimenti. Confezionato con TAG esclusivo a protezione contro rischi di frode.
Allergeni presenti	(Reg. CE 1169/2011 e s.m.i.): Pesce
Descrizione prodotto	La Corba Rossa del Gargano ha carni di colorazione rosata che diventano bianche dopo la cottura ed una consistenza soda e compatta; può essere gustata cruda poiché priva di conservanti, additivi e di anisakidi. E' allevata nel Gargano-Puglia; è libera da OGM in conformità ai Regolamenti CEE n. 1829 e 1830 del 2003.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E NUTRIZIONALI

Caratteristiche Organolettiche:

Odore	Salso
Colore	Rosso ramato lucente, bianco sul ventre
Sapore	Delicato
Struttura	Carni rosate, compatte e sode

Caratteristiche alimentari e profilo nutrizionale:

La Corba Rossa del Gargano ha carni eccellenti sotto il profilo organolettico, è nutriente, poco grassa e molto digeribile.

Composizione centesimale, contenuti in colesterolo ed energia delle carni di Corba Rossa del Gargano di un campione tipo



ITTICA CALDOLI SOCIETÀ AGRICOLA A R.L.

Piazza Umberto I, 22 - 71010 Lesina (FG) P. IVA 01581520713

E mail: contabilecaldoli@gmail.com

REV.4 DEL 02.01.2024

	Corba Rossa del Gargano (valori medi per 100 gr di prodotto)
Umidità (%)	75,37
Sostanza secca (%)	24,63
Proteine (% s.t.q.)	21,21
Lipidi (% s.t.q.)	2,20
Generi (% s.t.q.)	1,24
Colesterolo (mg/100g)	56,06
Energia (kcal/100g)	104,59
Energia (kj/100g)	437,63



ALMA MATER STUDIORUM - UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE AGROALIMENTARI

"Texture" determinata sui filetti di Ombrina rossa del Gargano
(media \pm deviazione standard)

	Corba Rossa del Gargano
Texture (kg/g)	12,46 \pm 3,12

La Corba Rossa del Gargano è un prodotto certificato DNV Italia Antibiotic Free

Certificato
No./Certificate No.:
10000475161-PA-DNV-
ITA