



Codice:

803110

Descrizione:

PLATESSA FIL.N 3S/P(60/90)"MSC"S/ADD SG.

PLEURONECTES PLATESSA SURGELATO

DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

INGREDIENTI

ALLERGENI

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

FILETTI DI PLATESSA SENZA PELLE SENZA ADDITIVI SURGELATO IQF

Nome scientifico : Pleuronectes platessa.

Prodotto squamato, lavato e sfilettato

Oceano Atlantico Nord-Est zona FAO 27, Sub area IVc

Pescato con reti a strascico

Platessa 100%

Pesce

Il prodotto deve avere un buon aspetto, deve essere stato accuratamente sfilettato e surgelato.

Difettosità (tolleranza massima consentita)

Materiale estraneo (qualsiasi materiale come legno, plastica, metallo , ecc..) : assenti

Discolorazione (qualsiasi livido localizzato o altro inestetismo generale che non sia tipico della specie) : 30%

Macchie di sangue di qualsiasi tipo: assenti

Macchie di sangue (5 mm) : max 2%

Difetti di lavorazione (eventuali pezzi di budello, bottarga o pinna caudale rimasti) : 4%

Pezzi rotti, deformati o incollati (ogni filetto non piatto e dritto o non intero; qualsiasi filetto saldato che non può essere separato senza causare il danneggiamento del filetto) : 6%

Parassiti (tutti i vermi che sono facilmente visibili) : assenti (max n°1/kg)

Conta mesofila aerobica: 100.000 ufc/g

Enterobatteri: 1.000 ufc/g

Coliformi: 10 ufc/g

Staphylococcus aureus: 100 ufc/g

Salmonella spp: assente/25 g

Lysteria monocytogenes: assente/25 g

Valori medi per 100 g di prodotto

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Energia: 393 kJ - 94 kcal Grassi: 1,9 g di cui saturi: 0,4 g Carboidrati: 0 g di cui zuccheri: 0 g Proteine: 19 g Sale: 0,23 g
OGM	NO
GLASSATURA	La glassatura è presente come strato protettivo del prodotto per mantenere la qualità durante lo stoccaggio e la distribuzione. Come previsto dal Reg 1169/2011 (all.IX) ,il peso netto indicato non include la glassatura.
CONSERVAZIONE	-18°C. Dopo lo scongelamento conservare a temperature inferiori a +7°C per 36 ore
TMC (DURABILITÀ)	24 mesi
IMBALLO PRIMARIO	Busta in plastica + cartone
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	5 KG
PEZZATURA	60/90 G
CONTENUTO PER CARTONE	5 kg
CARTONI PER PALLET	n. 120
ALTRE CARATTERISTICHE	<p>Il peso indicato è quello dei filetti pescati nel periodo maggio-ottobre. Va considerato che il peso varia durante la stagione fino a raggiungere, nel periodo più sfavorevole del ciclo della vita del pesce, il valore di 50-80g.</p> <p>Il pesce proviene da attività di pesca sostenibile e certificata MSC.</p> <p>Viene definito senza lisce (rif.CODEX STAN 165/1898 Rev.1-1995) il prodotto in cui si rilevi al massimo una lisca di lunghezza ≥ 10 mm oppure di diametro ≥ 1 mm in un campione di 1 kg.</p> <p>La presenza di lisce di lunghezza ≤ 5 mm e di diametro ≤ 2 mm non è considerata difetto.</p>
MARCHIO	Mare frost
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	8718564922998
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Inschot 4 , 8321 Mb Urk Nederland
DATA REVISIONE SCHEMA	Integrazione 21/07/2021 01/04/22 Confermata 17/03/2022