



**Codice:**

**803111**

**Descrizione:**

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

**PLEURONECTES PLATESSA**

**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

**ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO**

**PROVENIENZA MATERIA PRIMA**

**INGREDIENTI**

**ALLERGENI**

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

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

Nome scientifico : Pleuronectes platessa.

Prodotto squamato, lavato e sfilettato

Oceano Atlantico Nord-Est zona FAO 27, Sub area IVc  
(mare del Nord meridionale)

Pescato con reti a strascico

Platessa

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

<b>VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI</b>	Valori medi per 100 g di prodotto Energia: 393 kJ - 94 kcal Grassi: 2,0 g di cui saturi: 1,0 g Carboidrati: 0 g di cui zuccheri: 0 g Proteine: 18 g Sale: 0,12 g
<b>GLASSATURA</b>	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.
<b>CONSERVAZIONE</b>	-18°C.
<b>CONSER./DURAB. DOPO L'APERTURA</b>	Dopo lo scongelamento conservare a temperature inferiori a +7°C per 36 ore
<b>TMC (DURABILITÀ)</b>	24 mesi
<b>IMBALLO PRIMARIO</b>	Busta in plastica
<b>IMBALLO SECONDARIO</b>	Cartone
<b>PESO NETTO SINGOLO PEZZO</b>	Pezzatura 60/90
<b>CONTENUTO PER CARTONE</b>	5 kg
<b>CARTONI PER PALLET</b>	n. 120
<b>ALTRE CARATTERISTICHE</b>	Il pesce proviene da attività di pesca sostenibile e certificata MSC. Viene definito senza lisce (rif.CODEX STAN 165/1898 Rev.1-1995) il prodotto in cui si rilevi al massimo una lisca di lunghezza $\geq$ 10 mm oppure di diametro $\geq$ 1 mm in un campione di 1 kg. La presenza di lisce di lunghezza $\leq$ 5 mm e di diametro $\leq$ 2 mm non è considerata difetto. 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 della vita del pesce, il valore di 50-80 g.
<b>AUTORIZZAZIONE SANITARIA</b>	MSC - C - 52858
<b>CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ</b>	8718564922950
<b>NOMENCLATURA COMBINATA</b>	03048310
<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>	Prodotto da Mare Frost, Urkerweg 58, 8322 NB Urk in Olanda
<b>DATA REVISIONE FORNITORE</b>	17/03/2022