



Codice:

803221

Descrizione:

MERLUZZO FIL.PAC.S/P S/SP120/180NAT"MSC"

MERLUCCIUS PRODUCTUS IQF SURGELATO

DENOMINAZIONE DI VENDITA

FILETTI DI MERLUZZO/NASELLO DEL PACIFICO 120/180 MSC

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

Nome scientifico : Merluccius productus

Filetto di merluzzo del Pacifico senza pelle surgelato IQF

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Pescato in Oceano Pacifico NordEst Zona FAO 67

Attrezzi da pesca : reti da traino

INGREDIENTI

Merluzzo del Pacifico

ALLERGENI

Pesce

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Leggermente trattato : NO

Additivi : NO

Pezzatura maggiore o minore dello standard : </= 1/20 pezzi

Peso inferiore : nessuno

Macchie di sangue : nessuno

Filetti rotti : nessuno

Parassiti : nessuno

Materiale estraneo : nessuno

Ferro : 2 mm metal detector

Nessun pezzo di ferro di 3 mm al metal detector.

Viene definito senza lische (rif.Codex Stan 165/1989 Rev.1 1995)

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conta batterica totale max 500.000 ufc/g

Coliformi totali max 100 ufc/g

Staphylococcus aureus max 1.000 ufc/g

Salmonella assente /25g

Listeria monocytogenes assente /25g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Vibrio cholera assente/25g Vibrio parahaemolyticus assente /25g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Forma : naturale di filetto di merluzzo Colore : tipico di merluzzo fresco,carne bianca e leggermente scura Odore : fresco,senza retrogusto di amoniaca o odori anomali Sapore : tipico di merluzzo fresco Struttura : morbido ma non molle,sodo ma non gommoso
GLASSATURA	5% - La glassatura è presente come strato protettivo del prodotto per mantenerne la qualità durante lo stoccaggio e la distribuzione.
MODALITÀ DI UTILIZZO	Prelevare il campione non appena il prodotto viene rimosso dalla conservazione a bassa temperatura. Scongela il filetto con acqua corrente a temperatura ambiente (circa 20 gradi centigradi). Quando la glassa di ghiaccio che può essere vista o sentita viene rimossa e il nucleo dei filetti rimane ancora congelato, allora fermare lo scongelamento. Durante lo scongelamento, non è permesso usare le mani per premere i filetti. Togliere i filetti su un setaccio,inclinare il setaccio con un angolo di circa 20° per scolare i filetti,normalmente per 3 minuti,poi pesare i filetti.
CONSERVAZIONE	-18°C
CONSER./DURAB. DOPO L'APERTURA	Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato, va conservato in frigorifero e deve essere consumato entro 24 ore previa cottura
IMBALLO PRIMARIO	Busta di plastica PE Cartone
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	1 kg
PEZZATURA	Filetti da 120/180 g
CONTENUTO PER CARTONE	5 kg
CARTONI PER PALLET	n. 126
DIMENSIONE DEL CARTONE	Lunghezza: 380 mm Larghezza: 240 mm Altezza: 135 mm
ALTRE CARATTERISTICHE	Crudo,senza pelle,senza lisce, senza lisca centrale,

ALTRE CARATTERISTICHE

senza polifosfati

Viene definito senza lische (rig. Codex Stan 165/1989 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.

La presenza di lische di lunghezza ≤ 5 mm e di diametro ≤ 2 mm non è considerata difetto.

NOMENCLATURA COMBINATA

03047190

DATA REVISIONE FORNITORE

Conf. 23/01/2024