

Codice:

803308

Descrizione:

MERLUZ.FIL ALASKA 120/170S/P"MSC"IQF SUR

THERAGRA CHALCOGRAMMA IQF SURGELATO



DENOMINAZIONE DI VENDITA

FILETTI DI MERLUZZO DELL'ALASKA 120/170 MSC SURGELATI

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

Nome scientifico : Theragra chalcogramma

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Pescato in Oceano Pacifico , zona FAO 61

INGREDIENTI

Metodo di pesca : reti da traino pelagiche divergenti

Filetti di merluzzo dell'Alaska,acqua,stabilizzante E451

ALLERGENI

Pesce

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Leggermente trattato : Sì

Pezatura maggiore o minore dello standard : $\leq 1/20$ pezzi

Peso inferiore : nessuno

Macchie di sangue : nessuno

Filetti rotti : nessuno

Parassiti : nessuno

Materiale estraneo : assente

Ferro : 2 mm metal detector

Nessun pezzo di ferro di 3 mm al metal detector

TVB-N : 30 mg nitrogeno /100g di pesce

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conta batterica totale < 1.000.000 ufc/g

Coliformi totali max 10 ufc/g

Staphylococcus aureus max 100 ufc/g

Salmonella assente /25g

Listeria monocytogenes assente /25g

Vibrio cholera assente/25g

Vibrio parahaemolyticus assente /25g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Forma : naturale di filetto di merluzzo

Colore : tipico di merluzzo fresco,carne bianca e poco nera

Odore : fresco,senza retrogusto di amoniaca o odori anomali

Sapore : tipico di merluzzo fresco

Struttura : morbido ma non molle,sodo ma non gommoso

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia 201 kJ / 47 kcal

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Grassi 0,2 g -di cui saturi 0 g Carboidrati 0,4 g -di cui zuccheri 0 g Proteine 11 g Sale 0,80 g
OGM	NO
GLASSATURA	La glassatura è presente come strato protettivo del prodotto per mantenere la qualità durante lo stoccaggio e la distribuzione. % di glassatura : 10% Come previsto dal Regolamento 1169/2011 (all.IX) il peso netto indicato non include la glassatura. 10%
MODALITÀ DI UTILIZZO	Prelevare il campione non appena il prodotto viene rimosso dalla conservazione a bassa temperatura. Scongellare 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 è meglio non utilizzare 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. Utilizzare la corretta teglia con i fori per cuocere il pesce in modo che possa rilasciare acqua/chimica assorbita durante la lavorazione
CONSERVAZIONE	-18°C
CONSER./DURAB. DOPO L'APERTURA	Il prodotto una volta scongelato non va ricongelato, va conservato in frigorifero e deve essere consumato entro le 24 ore, previa cottura.
TMC (DURABILITÀ)	36 mesi
TMA (DURABILITÀ ALLA CONSEGNA)	20 mesi
IMBALLO PRIMARIO	Busta
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	Filetti da 120/170 g
CONTENUTO PER CARTONE	5 kg
CARTONI PER PALLET	n° 120
ALTRE CARATTERISTICHE	IL PRODOTTO È DELISCATO SECONDO IL CODEX Viene definito senza lisce (rif. CODEX STAN 165/1989 Rev. 1-1995) il prodotto in cui si rilevi al massimo una lisca di lunghezza \geq 10 mm oppure di diametro \leq 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 considerato difetto. Numero di registrazione MSC : MSC-C-54722
BOLLO CEE	

BOLLO CEE	MSC-C-53274 MSC-C- 50413 MSC-C-51104 Autorizzazione n. 2100/02163 Autorizzazione n. 2100/02478
CODICE A BARRE CARTONE	8026053621827
NOMENCLATURA COMBINATA	03047500
DATA REVISIONE SCHEDA	19/08/2021 int. 15/02/23 int. 14/09/2023