

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

Pezzatura 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

<b>VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI</b>	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
<b>OGM</b>	NO
<b>GLASSATURA</b>	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%
<b>MODALITÀ DI UTILIZZO</b>	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
<b>CONSERVAZIONE</b>	-18°C
<b>CONSER./DURAB. DOPO L'APERTURA</b>	Il prodotto una volta scongelato non va ricongelato, va conservato in frigorifero e deve essere consumato entro le 24 ore, previa cottura.
<b>TMC (DURABILITÀ)</b>	36 mesi
<b>TMA (DURABILITÀ ALLA CONSEGNA)</b>	20 mesi
<b>IMBALLO PRIMARIO</b>	Busta
<b>PESO NETTO SINGOLO PEZZO</b>	Filetti da 120/170 g
<b>CONTENUTO PER CARTONE</b>	5 kg
<b>CARTONI PER PALLET</b>	n° 120
<b>ALTRE CARATTERISTICHE</b>	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
<b>BOLLO CEE</b>	

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