



**Codice:**

**803396**

**Descrizione:**

**PLATESSA 90/110 GR PANATA NON PREF."MSC"**

**PLEURONECTES PLATESSA**

**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

PLATESSA PANATA MSC 90/110 GR SURGELATA

**ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO**

Nome scientifico : Pleuronectes Platessa

Il pesce proviene da attività di pesca sostenibile e certificata MSC

Filetti di platessa impanati surgelati

**PROVENIENZA MATERIA PRIMA**

Pescato in zona FAO 27 Atlantico nord orientale sottozona IV Mare del nord con rete a strascico (Olanda)

**INGREDIENTI**

Platessa 60%, farina di frumento 19,9%, acqua 14,3%, <1% di sale, <1% di lievito, olio di colza <1%, <1% maltodestrina, <1% destrosio, <1% zucchero semolato, <1% amido di mais, <1% (panatura 40%)

**ALLERGENI**

Nel prodotto: pesce, cereali contenenti glutine

Cross-contamination: NO

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

DIFETTI

Materiale estraneo: assente

Discolorazione: 3%

Macchie di sangue qualsiasi: assenti

Macchie di sangue 5 mm: max 2%

Difetti di lavorazione: 4%

Pezzi rotti, deformati, saldati: 6%

Parassiti: assenti - max 1%

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Germi mesofili aerobi: 100.000 - 1.000.000 ufc/g

Enterobatteri: 1.000 - 10.000 ufc/g

Coliformi: 10 - 100 ufc/g

Staphylococcus aureus: 100 - 1.000 ufc/g

Salmonella spp: assente/25 g

Listeria monocytogenes: assente/25g

**VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI**

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia: 752 kJ - 179 kcal

Grassi: 10 g

di cui saturi 0 g

<b>VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI</b>	Carboidrati: 1,5 g -di cui zuccheri 0 g Proteine: 21 g Sale 0 g
<b>MODALITÀ DI UTILIZZO</b>	Si può preparare al forno per 22 minuti a 220°C
<b>CONSERVAZIONE</b>	< 18°C
<b>CONSER./DURAB. DOPO L'APERTURA</b>	Dopo lo scongelamento conservare in frigo e deve essere consumato entro 24 ore previa cottura
<b>TMC (DURABILITÀ)</b>	24 mesi
<b>IMBALLO PRIMARIO</b>	Busta in plastica + cartone
<b>PEZZATURA</b>	90/110 g cad
<b>CONTENUTO PER CARTONE</b>	5 kg
<b>CARTONI PER PALLET</b>	n. 120
<b>CARTONI PER STRATO</b>	n. 8
<b>N°STRATI PER PALLET</b>	n. 15
<b>ALTRE CARATTERISTICHE</b>	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 $\geq 1$ mm in un campione di 1 kg. La presenza di lisce di lunghezza $\leq 5$ mm e di diametro $\leq 2$ mm non è da considerare difetto
<b>MARCHIO</b>	Mare Frost
<b>BOLLO CEE</b>	MSC-C-52858 EG NL 6083
<b>CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ</b>	8718564922769
<b>NOMENCLATURA COMBINATA</b>	16041991
<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>	Stortemelk 12, Urk (Olanda) nr aut CEE NL 6083 EG
<b>DATA REVISIONE SCHEDA</b>	Rev. del 12/05/2022