

**Codice:**

**804363**

**Descrizione:**

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

**PLEURONECTS QUADRITUBERCULATUS**



**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

**ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO**

**PROVENIENZA MATERIA PRIMA**

**INGREDIENTI**

**ALLERGENI**

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

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

Nome scientifico : Pleuronectes quadrituberculatus

Prodotto lavato, sfilettato, senza pelle e deliscato. IQF

Zona FAO 67 Oceano Pacifico Nord-orientale

Pescato con reti da traino

Platessa del Pacifico

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)

Mercurio : < 50 mg/kg

Piombo : < 0,30 mg/kg

Cadmio : < 0,05 mg/kg

Diossine e PCB : < 4 pg/g

Idrocarburi policiclici aromatici : < 2 µg/kg

Additivi : assenti

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Conta mesofila aerobica: < 500.000 ufc/g

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	Enterobatteri: < 1.000 ufc/g Coliformi: < 1.000 ufc/g Staphylococcus aureus: < 500 ufc/g Salmonella spp: assente/25 g Listeria monocytogenes: < 10 ufc/g Escherichia coli < 100 ufc/g Vibrio cholerae pathogenicity assenza /25g Istamina < 10 ppm
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Colore della carne (fresca) : caratteristico della specie Struttura della carne (fresca) : fragile Odore : caratteristico della specie Sapore : caratteristico della specie
<b>VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI</b>	Valori medi per 100 g di prodotto Energia: 393 kJ - 94 kcal Grassi: 2 g -di cui saturi: 1,0 g Carboidrati: 0 g -di cui zuccheri: 0 g Proteine: 18 g Sale: 0,12 g
<b>OGM</b>	Assenti
<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 + cartone
<b>PESO NETTO SINGOLO PEZZO</b>	5 kg Pezzatura dei filetti 60/90
<b>CONTENUTO PER CARTONE</b>	5 kg
<b>CARTONI PER PALLET</b>	n. 128
<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 prodotto è idoneo al consumo da parte di persone celiache Prodotto non interfogliato
<b>AUTORIZZAZIONE SANITARIA</b>	NL 6033 CE MSC C 52858
<b>CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ</b>	8718564922530
<b>NOMENCLATURA COMBINATA</b>	03048310

**STABILIMENTO DI PRODUZIONE**

Urkerweg 58, 8322 NB Urk in Olanda

**DATA REVISIONE FORNITORE**

15/03/2022