

Codice:

804969

Descrizione:

MERLUZZO PORZ.PAC.S/P S/SP 90/110GR MSC

MERLUCCIUS PRODUCTUS IQF SURGELATO



DENOMINAZIONE DI VENDITA

MERLUZZO PORZ.PAC.S/P S/SP 90/110GR MSC

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

Nome scientifico : Merluccius productus
Porzioni 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

Cross contamination: NO

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Leggermente trattato : NO

Additivi : NO

Pezzatura maggiore o minore dello standard : $\leq 1/20$ 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 lisce (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

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	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: 412,5 kJ /97,5 kcal Grassi: 1,5 g di cui saturi: 0 g Carboidrati: 0 g di cui zuccheri: 0 g Proteine: 21 g Sale: 209 mg
OGM	Assenti
RADIAZIONI IONIZZANTI	Assenti
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. Scongelare 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
TMC (DURABILITÀ)	36 mesi
IMBALLO PRIMARIO	Busta di plastica PE in cartone
PEZZATURA	90/110 g
CONTENUTO PER CARTONE	5 kg
CARTONI PER PALLET	n° 126
ALTRE CARATTERISTICHE	Crudo, senza pelle, senza lisce, senza lisca centrale, senza polifosfati Il pesce proviene da attività di pesca sostenibile e certificata MSC. Viene definito senza lisce (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 lisce di lunghezza ≤ 5 mm e di diametro ≤ 2 mm non è considerata difetto.
AUTORIZZAZIONE SANITARIA	Stabilimento autorizzato n. 2100/02163

AUTORIZZAZIONE SANITARIA	Stabilimento autorizzato n. 2100/02810 MSC C 54931 MSC C 54722 MSC C 50413
NOMENCLATURA COMBINATA	03047190
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Dalian Taifu Food Co.m Ltd Industrial zone of Xinhua street Zhuanghe city Dalian China
DATA REVISIONE SCHEDA	Revisione 10/08/2023 Conferma 27/12/2023