

**Codice:**

**805505**

**Descrizione:**

**SCORFANO FIL.100/200 ATL C/P"MSC"FAO 27**

**SEBASTES MENTELLA QUALITA'AA  
SURGELATO**



**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

**ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO**

**PROVENIENZA MATERIA PRIMA**

**INGREDIENTI**

**ALLERGENI**

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

FILETTI DI SCORFANO ATLANTICO 100/200 ATL C/P"MSC"FAO 27

Nome scientifico : *Sebastes mentella*

Filetti di scorfano crudi, con pelle, PBO, surgelati IQF

Scorfano atlantico

Pescato in Oceano Atlantico , zona FAO 27

Metodo di pesca : reti da traino

Filetti di scorfano Atlantico, acqua, stabilizzante: E451

Contiene Pesce

Può contenere tracce di molluschi e crostacei

DIFETTI	TARGET	RIFIUTO
---------	--------	---------

Misura < o > dello standard	<=1pz/20	>1pz/10
-----------------------------	----------	---------

Peso inferiore	nessuno	>2ct pesano
----------------	---------	-------------

meno del peso

netto dichiara-

to su 10 ct

Macchie di sangue	nessuno	>2pz con una
-------------------	---------	--------------

macchia di san-

gue più piccola

di 5cm<sup>2</sup> in 1

ct, o >5cm<sup>2</sup>

Filetti rotti	nessuno	>1pz/10kg
---------------	---------	-----------

Parassiti	nessuno	>2 uova/10kg
-----------	---------	--------------

di filetti o

vermi

Materiale estraneo	nessuno	qualsiasi
--------------------	---------	-----------

metallo, vetro

o legno o >2 pz

di materiale

estraneo non

dannoso per ct

METAL DETECTION

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Tutti i prodotti devono essere sottoposti al controllo con metal detector  
 Ferro: diametro 2 mm  
 Non-ferro: diametro 3 mm  
 Viene definito senza lische (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 lische di lunghezza  $\leq 5$  mm e di diametro  $\leq 2$  mm non è considerata difetto

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	TARGET (m)	RIFIUTO (M)	n	c
Conta batterica totale	100.000	500.000	5	2
Coliformi totali	10	100	5	2
Stafilococco aureo	100	1000	5	2
Salmonella	assente/25g	presente	5	0
Listeria monocytogenes	assente/25g	presente	5	0
Vibrio cholera	assente/25g	presente	5	0
Vibrio paraemolitico	assente/25g	presente	5	0

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Forma: forma tipica  
 Colore: tipico dello scorfano, il lato della pelle è rosso, la carne è bianca.  
 Odore: fresco, senza odori estranei  
 Sapore: tipico di scorfano fresco  
 Consistenza: tenero ma non molle, sodo ma non duro

### OGM

Assenti

### RADIAZIONI IONIZZANTI

Assenti

### GLASSATURA

7-10% di glassatura protettiva  
 La glassatura è presente come strato protettivo del prodotto per mantenerne la qualità durante lo stoccaggio e la distribuzione  
 Come previsto dal Reg. 1169/2011 (all. IX) il peso netto indicato non include la glassatura

### MODALITÀ DI UTILIZZO

Metodo di scongelamento :  
 1-prelevare il campione non appena il prodotto viene rimosso dalla conservazione a bassa temperatura.  
 2- scongelare il filetto con acqua corrente a temperatura ambiente (circa 20°C)  
 3- 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 premere con le mani i filetti.  
 4- togliere i filetti su un setaccio, inclinare il setaccio con un angolo di circa 20° per scolare i filetti, di norma per circa tre minuti.

### CONSERVAZIONE

-18°C

### TMC (DURABILITÀ)

36 mesi

### IMBALLO SECONDARIO

Busta

### PEZZATURA

Cartone

Pezzatura 100g/200g

<b>PEZZATURA</b>	Filetti da 100g /200g
<b>CONTENUTO PER CARTONE</b>	5 kg
<b>CARTONI PER PALLET</b>	n° 126
<b>CARTONI PER STRATO</b>	n° 9
<b>N°STRATI PER PALLET</b>	n° 14
<b>AUTORIZZAZIONE SANITARIA</b>	Aut. n° 2100/02788
<b>CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ</b>	8057714431806
<b>NOMENCLATURA COMBINATA</b>	03044950
<b>DATA REVISIONE FORNITORE</b>	Rev. 27/07/2023