



Codice:

81525

Descrizione:

FILETTONE"FROSTA"MERLUZZ.PANATO 100G.GEL

DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

INGREDIENTI

FILETTONE"FROSTA"MERLUZZ.PANATO 100G.GEL

Porzioni di filetti di merluzzo, costituite da parti di pesce panate, prefritte e surgelate

Pescato in zona FAO 47 - 87 - 67 - 41 - 61 con reti da traino o reti da circuizione e reti da raccolta o sciabiche o reti da imbrocco e reti analoghe o ami e palangari
Filetti di Merluzzo*(67%), pangrattato (farina di frumento, destrosio, sale, lievito, spezie, contiene olio di semi di girasole e/o colza), olio di semi di girasole, farina di frumento, acqua, amido di patate, sale

* Vedi lettera riportata nell'area lotto:

A: Merluzzo sudafricano (Merluccius capensis) pescato nell'Oceano Atlantico sud-orientale

B: Merluzzo carbonaro (Pollachius virens) pescato nell'Oceano Atlantico nord-orientale

C: Merluzzo del Pacifico (Merluccius gayi) pescato nell'Oceano Pacifico

E: Merluzzo atlantico (Merluccius hubbsi) pescato nell'Oceano sud-occidentale

G: Merluzzo del Pacifico (Merluccius productus) pescato nell'Oceano Pacifico

H: Merluzzo neozelandese (Macrurus novaezelandiae) pescato nell'Oceano Pacifico

K: Merluzzo patagonico (Macrurus magellanicus) pescato nell'Oceano Atlantico sud-occidentale

M: Merluzzo nordico (Gadus morhua) pescato nell'Oceano Atlantico nord-orientale

T: Merluzzo d'Alaska (Theragra chalcogramma) pescato nell'Oceano Pacifico

ALLERGENI

Nel prodotto: Merluzzo, frumento

Può contenere tracce di crostacei, uova, soia, latte, sedano,

ALLERGENI	senape
DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO	I blocchi di merluzzo suddivisi in porzioni sono pressati in forme, impanati, prefritti e surgelati. Il prodotto è confezionato in cartoni, sottoposti alla verifica del peso, passati al metal detector, palettizzati e stoccati in adeguate condizioni
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Conta microbica totale: 1.000.000 ufc/g Enterobacteriaceae: 10.000 ufc/g E.Coli: 100 ufc/g Lieviti: 10.000 ufc/g Muffe: 1.000 ufc/g L.monocytogenes: 10 ufc/g Salmonella: negativa/25g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto: porzioni di filetto preformato avvolto omogeneamente da una panatura bruna dorata Gusto: pesce: sapore tipico della specie ittica impiegata panatura: tipico del pane Consistenza: pesce: soffice panatura: croccante, consistente
VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Valori medi per 100 g di prodotto: Energia: 833 kJ / 199 kcal Grassi: 9,6 g di cui acidi grassi saturi: 1,1 g Carboidrati: 14,8 g di cui zuccheri: 1,7 g Fibre: - Proteine: 13 g Sale: 0,89 g
MODALITÀ DI UTILIZZO	Preparazione in forno: Preriscaldare il forno a 230°C. Disporre la quantità desiderata di porzioni ancora surgelate su una teglia antiaderente da forno e cuocere per circa 16-18 minuti Preparazione in padella: Scaldare un pò d'olio in una padella ed aggiungere le porzioni ancora surgelate. Friggere a fiamma media per 8-10 minuti, rigirando diverse volte durante la cottura In friggitrice: Friggere in abbondante olio le porzioni ancora surgelate a 180°C per 5 minuti
CONSERVAZIONE	min. -18°C
TMC (DURABILITÀ)	18 mesi dalla data di produzione (in adeguate condizioni di stoccaggio nella confezione originale chiusa)
IMBALLO PRIMARIO	Busta LDPE 04
IMBALLO SECONDARIO	Cartone PAP 20
DIMENSIONI ARTICOLO	0,100 kg
CONTENUTO PER CARTONE	6 kg
CARTONI PER PALLET	n. 112
DIMENSIONE DEL CARTONE	376 x 246 x 140 mm

ALTRE CARATTERISTICHE

Nonostante gli accurati controlli consigliamo di prestare attenzione alla possibile presenza accidentale di lische/spine

MARCHIO

FrRoSTA Food Service

AUTORIZZAZIONE SANITARIA

PL 04611803 WE

CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ

5905009029807

NOMENCLATURA COMBINATA

16041991

STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Il.Witebska 63 85-778 Bydgoszcz-Polonia

DATA REVISIONE FORNITORE

Revisione 20/03/2023

Confermata 27/09/2023