



**Codice:**

**85187**

**Descrizione:**

**BISTECCHE DI MARE"TIKO" (PANATE)75G.SG G**

**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

**ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO**

**PROVENIENZA MATERIA PRIMA**

BISTECCHE DI MARE"TIKO" (PANATE)75G.SG G

Preparazione alimentare a base di pesce, impanata, prefritta, surgelata

Pescato in acque salate

Specie ittiche impiegate:

Merluzzo d'Alaska (*Theragra chalcogramma*) pescato nell'Oceano Pacifico FAO 61, FAO 67

Merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*) pescato nell'Oceano Atlantico FAO 27

Merluzzo nordico (*Gadus morhua*) pescato nell'Oceano Atlantico FAO 27

Merluzzo del Pacifico (*Merluccius gayi*) pescato nell'Oceano Pacifico FAO 87

Merluzzo del Pacifico (*Merluccius productus*) pescato nell'Oceano Pacifico FAO 67

Merluzzo Atlantico (*Merluccius hubbsi*) pescato nell'Oceano Atlantico FAO 41

Merluzzo sudafricano (*Merluccius capensis*) pescato nell'Oceano Atlantico FAO 47

Merluzzo patagonico (*Macruronus magellanicus*) pescato nell'Oceano Atlantico FAO 41

Merluzzo australe (*Macruronus novaezelandiae*) pescato nell'Oceano Pacifico FAO 87

Attrezzi di pesca: reti da traino o reti da circuizione e reti da raccolta o sciabiche o reti da imbrocco e reti analoghe o ami e palangari

N.B.: le principali specie ittiche utilizzate sono Merluzzo d'Alaska (*Theragra chalcogramma*) e Merluzzo del Pacifico (*Merluccius Gayi*, *Merluccius productus*)

**INGREDIENTI**

Pesce (36%), farina di frumento, patate, olio di semi di colza, acqua, sale, lievito, spezie

### ALLERGENI

Contiene pesce e prodotti a base di pesce, cereali contenenti glutine e derivati

Può contenere tracce di crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

### DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

Il pesce, eviscerato e senza pelle, è macinato e miscelato agli altri ingredienti in accordo alla ricetta. La massa è modellata, formata, pastellata ed impanata, prefritta e surgelata. Il prodotto viene confezionato. I cartoni vengono poi passati al metal detector, controllati alla bilancia, pallettizzati e trasportati in adeguate condizioni

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Corpi estranei: 0  
TVBN: limiti Reg. CE 2074/2005  
Mercurio: limiti Reg. CE 1881/2006  
Piombo: limiti Reg. CE 1881/2006  
Cadmio: limiti Reg. CE 1881/2006  
PCB: 100 ng/g di materia grassa  
Diossine: limiti Reg. CE 1881/2006  
Formaldeide ppm: =<60

### 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/25 g

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: porzioni ovali omogeneamente impanate; prive di macchie scure  
Gusto: speziato, nota distinta di pesce; pangrattato: tipico del pane, leggera nota di grasso  
Consistenza: soffice, finemente triturrata; copertura: croccante, consistente

### VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

Valori medi per 100 g di prodotto  
Energia: 978 kJ / 234 kcal  
Grassi: 10,7 g  
- di cui acidi grassi saturi: 1,2 g  
Carboidrati: 23,6 g  
- di cui zuccheri: 1,3 g  
Fibre: -  
Proteine: 9,9 g  
Sale: 0,75 g

### MODALITÀ DI UTILIZZO

Padella: cuocere le bistecchine, ancora surgelate, in un po' di olio ben caldo per 6-8 minuti  
Forno: cuocere le bistecchine, ancora surgelate, in forno preriscaldato a 225°C (forno ventilato 210°C) per circa 18-20 minuti

<b>MODALITÀ DI UTILIZZO</b>	Friggitrice: cuocere le bistecchine, ancora surgelate, in olio caldo a circa 175°C per 4-5 minuti
<b>CONSERVAZIONE</b>	Min. -18°C
<b>MODALITÀ DI TRASPORTO</b>	-18°C, per brevi periodi -15°C in accordo con i regolamenti nazionali basati sulla "Direttiva (89/108/EEC) Alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana"
<b>TMC (DURABILITÀ)</b>	18 mesi dalla data di produzione (in adeguate condizioni di stoccaggio nella confezione originale chiusa)
<b>IMBALLO PRIMARIO</b>	Busta 04 LDPE plastica
<b>IMBALLO SECONDARIO</b>	Cartone PAP 20 carta
<b>DIMENSIONI ARTICOLO</b>	0,075 kg Peso singolo pezzo
<b>QUANTITÀ PER CONFEZIONE</b>	80 pezzi
<b>CONTENUTO PER CARTONE</b>	6 kg
<b>CARTONI PER PALLET</b>	n. 1120
<b>DIMENSIONE DEL CARTONE</b>	376 x 246 x 140 mm
<b>MISURE PALLET</b>	Altezza pallet: 1870 mm (pallet incluso)
<b>ALTRE CARATTERISTICHE</b>	Nonostante gli accurati controlli, si consiglia di prestare attenzione alla possibile presenza accidentale di lische/spine
<b>MARCHIO</b>	Tiko-food service
<b>CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ</b>	4035149000808
<b>NOMENCLATURA COMBINATA</b>	16042090
<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>	Ul. Witebska 63 85-778 Bydgoszcz - Polonia
<b>DATA REVISIONE FORNITORE</b>	Rev. del 20/03/2023, confermata il 19/06/2023