



**Codice:**

**87664**

**Descrizione:**

**S.PIETRO FIL.100/150C/P 700GR IQF SG.SUR**

**ZEUS FABER ""PEZZ.REALE""**

**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

S.PIETRO FIL.100/150C/P 700GR IQF SG.SUR

**ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO**

Nome scientifico : Zeus faber  
Prodotto con pelle ,senza lisce,senza spina dorsale,crudo.

**PROVENIENZA MATERIA PRIMA**

Pescato in : Oceano pacifico nordovest (Cina)  
Zona FAO 61

**INGREDIENTI**

Attrezzi da pesca : reti da traino

**ALLERGENI**

Filetti di San Pietro,acqua,regolatori di acidità E450-E451.

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

Pesce

Metalli pesanti : Ferro diametro 2 mm

Non ferro diametro 3 mm

Tutti i prodotti sono passati attraverso un metal detector

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Totale conta aerobica 100.000 ufc/g

Coliformi totali 10 ufc/g

Staphylococcus aureus 100 ufc/g

Salmonella assente in /25 g

Listeria monocytogenes assente /25g

Vibrio cholera assente in 25 g

Vibrio parahaemolyticus assente in 25 g

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Forma : tipica dei filetti di San Pietro

Colore :tipico di San Pietro fresco, carne bianca

Odore : fresco, senza sentori di amoniaca o muffa

Sapore : tipico di San Pietro fresco

Struttura : soffice ma non cedevole

**VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI**

Valori medi per 100g di prodotto

Energia 376 kJ / 88 kcal

Grassi 0,6 g

-di cui saturi 0,2 g

Carboidrati 0,8 g

-di cui zuccheri 0,1 g

Proteine 19,4 g

Sale 0,11 g

<b>OGM</b>	Assenti
<b>RADIAZIONI IONIZZANTI</b>	Il prodotto non è irradiato
<b>GLASSATURA</b>	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.
<b>MODALITÀ DI UTILIZZO</b>	Metodo di scongelamento : Prendere il filetto non appena tolto dal freezer e scongelarlo con acqua corrente a temperatura ambiente (circa 20°C), Smettere di scongelare quando la glassatura visibile si è tolta. Durante lo scongelamento sarebbe meglio non premere sul filetto. Mettere il filetto inclina a circa 20° per farlo sgocciolare (di norma circa 2 minuti).
<b>CONSERVAZIONE</b>	-18°C
<b>CONSER./DURAB. DOPO L'APERTURA</b>	Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato, va conservato in frigorifero e deve essere consumato entro 24 ore , previa accurata cottura.
<b>TMC (DURABILITÀ)</b>	30 mesi
<b>IMBALLO PRIMARIO</b>	Busta
<b>PESO NETTO SINGOLO PEZZO</b>	0,700 kg
<b>CONTENUTO PER CARTONE</b>	n° 5
<b>CARTONI PER PALLET</b>	n° 55
<b>ALTRE CARATTERISTICHE</b>	Difetti : -di taglia < o > dello standard : <=/ 1/20pezzi -peso inferiore : nessuno -punti di sangue (diametro > 5mm) : nessuno -filetti rotti : nessuno -parassiti/vermi : nessuno -corpi estranei : nessuno Viene definito senza lische (rif.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 lische di lunghezza </= 5mm e di diametro </= 2 mm non è considerata difetto.
<b>AUTORIZZAZIONE SANITARIA</b>	Autorizzazione sanitaria n° 3300/02057
<b>NOMENCLATURA COMBINATA</b>	03049999
<b>DATA REVISIONE FORNITORE</b>	22/02/2022