



Codice:

803222

Descrizione:

MERLUZZO FIL.PAC.S/P S/SP180/240NAT"MSC"

MERLUCCIUS PRODUCTUS IQF SURGELATO

DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

INGREDIENTI

ALLERGENI

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

FILETTI DI MERLUZZO DEL PACIFICO 180/240 MSC

Nome scientifico : Merluccius productus

Catturato in Oceano Pacifico NordEst Zona FAO 67

Metodo di pesca : reti da traino

Filetti di merluzzo

Pesce

Leggermente trattato : NO

Additivi : NO

ceneri : assenti

Pezzatura maggiore o minore dello standard : <=/= 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.

Mercurio < 0,50 ppm

Piombo < 0,30 ppm

Cadmio < 0,05 ppm

Conta batterica totale < 1.000.000 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

Forma : naturale di filetto di merluzzo

Colore : tipico di merluzzo fresco,carne bianca e poco nera

Odore : fresco,senza retrogusto di amoniaca o odori anomali

Sapore : tipico di merluzzo fresco

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	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 Carboidrati 0g Proteine 21 g
OGM	NO
GLASSATURA	5% compensata
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
TMC (DURABILITÀ)	2 anni
IMBALLO PRIMARIO	Busta
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	Filetti da 180/240 g
CONTENUTO PER CARTONE	5 kg
CARTONI PER PALLET	n° 117
ALTRE CARATTERISTICHE	Crudo, senza pelle, senza lisce senza lisca centrale 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.
MARCHIO	Senza marchio
NOMENCLATURA COMBINATA	03047190
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Dalian China
DATA REVISIONE FORNITORE	Int. 09/04/2021 conf.01/04/2021