



Codice:

803222

Descrizione:

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

MERLUCCIIUS PRODUCTUS IQF SURGELATO

DENOMINAZIONE DI VENDITA	FILETTI DI MERLUZZO DEL PACIFICO 180/240 MSC
ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO	Nome scientifico : Merluccius productus
PROVENIENZA MATERIA PRIMA	Catturato in Oceano Pacifico NordEst Zona FAO 67 Metodo di pesca : reti da traino
INGREDIENTI	Filetti di merluzzo
ALLERGENI	Pesce
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	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
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	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
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	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 ORGANOLETICHE	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