



Codice:

803110

Descrizione:

PLATESSA FIL.N 3S/P(60/90)"MSC"S/ADD SG.

PLEURONECTES PLATESSA SURGELATO

DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

INGREDIENTI

ALLERGENI

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

FILETTI DI PLATESSA SENZA PELLE SENZA ADDITIVI SURGELATO IQF

Nome scientifico : Pleuronectes platessa.

Prodotto squamato, lavato e sfilettato

Oceano Atlantico Nord-Est zona FAO 27, Sub area IVc

Pescato con reti a strascico

Platessa 100%

Pesce

Il prodotto deve avere un buon aspetto, deve essere stato accuratamente sfilettato e surgelato.

Difettosità (tolleranza massima consentita)

Materiale estraneo (qualsiasi materiale come legno, plastica, metallo , ecc..) : assenti

Discolorazione (qualsiasi livido localizzato o altro inestetismo generale che non sia tipico della specie) : 30%

Macchie di sangue di qualsiasi tipo: assenti

Macchie di sangue (5 mm) : max 2%

Difetti di lavorazione (eventuali pezzi di budello, bottarga o pinna caudale rimasti) : 4%

Pezzi rotti, deformati o incollati (ogni filetto non piatto e dritto o non intero; qualsiasi filetto saldato che non può essere separato senza causare il danneggiamento del filetto) : 6%

Parassiti (tutti i vermi che sono facilmente visibili) : assenti (max n°1/kg)

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conta mesofila aerobica: 100.000 ufc/g

Enterobatteri: 1.000 ufc/g

Coliformi: 10 ufc/g

Staphylococcus aureus: 100 ufc/g

Salmonella spp: assente/25 g

Lysteria monocytogenes: assente/25 g

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

Valori medi per 100 g di prodotto

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

Energia: 393 kJ - 94 kcal
Grassi: 1,9 g di cui saturi: 0,4 g
Carboidrati: 0 g di cui zuccheri: 0 g
Proteine: 19 g
Sale: 0,23 g

OGM

NO

GLASSATURA

La glassatura è presente come strato protettivo del prodotto per mantenere la qualità durante lo stoccaggio e la distribuzione. Come previsto dal Reg 1169/2011 (all.IX), il peso netto indicato non include la glassatura.

CONSERVAZIONE

-18°C.
Dopo lo scongelamento conservare a temperature inferiori a +7°C per 36 ore

TMC (DURABILITÀ)

24 mesi

IMBALLO PRIMARIO

Busta in plastica + cartone

PESO NETTO SINGOLO PEZZO

5 KG

PEZZATURA

60/90 G

CONTENUTO PER CARTONE

5 kg

CARTONI PER PALLET

n. 120

ALTRE CARATTERISTICHE

Il peso indicato è quello dei filetti pescati nel periodo maggio-ottobre. Va considerato che il peso varia durante la stagione fino a raggiungere, nel periodo più sfavorevole del ciclo della vita del pesce, il valore di 50-80g. Il pesce proviene da attività di pesca sostenibile e certificata MSC. Viene definito senza lisce (rif. CODEX STAN 165/1898 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

Mare frost

CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ

8718564922998

STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Inschot 4, 8321 Mb Urk Nederland

DATA REVISIONE SCHEDA

Integrazione 21/07/2021 01/04/22
Confermata 17/03/2022