



SCHEDA TECNICA

NOME PRODOTTO	Filetti di Branzino		
NOME LATINO	Dicentrarchus labrax	SPECIFICHE PRODOTTO	
	Descrizione	filetti, con pelle, PBI, IQF	
	Caratteristiche	Congelato crudo	
	Glassatura	0%	
	Consistenza	fine	
	Colore	bianco naturale del pesce	
	Sapore	neutrale	
	Odore	neutrale	
	Pezzatura	120-160 g	
	Processo produttivo	sfilettatura, congelazione, impacchettamento	
	Periodo di consegna	Tutto l'anno	
Zona di pesca		Allevato in Turchia	
Origine		Turchia	
Attrezzi di pesca		Allevamento	

INGREDIENTI	Branzino		
ALLERGENI	Pesce		
Libero da OGM	SÍ	Prodotto irradiato	NO
VALORI NUTRIZIONALI (media per 100g)		CONSERVAZIONE	
Energia	568kJ/135kcal	Temp. di consegna	≤ -18°C
Grassi	5,96g	Temp. di stoccaggio	≤ -18°C
di cui grassi saturi	1,61g	Durata di conservazione	2 anni dopo la data di cattura/produzione
Carboidrati	<1,0g	Data di cattura	vedere etichetta originale
di cui zuccheri	<1,0g	Data di produzione	vedere etichetta originale
Proteine	19,6g	Da consumarsi preferibilmente entro il	vedere etichetta originale
Sale	0,19g		

Tutti i calcoli sono stati effettuati su valori teorici, nessun diritto può essere derivato

ISTRUZIONI PER IL CONSUMATORE FINALE

Da conservarsi a temperatura non superiore a -18°C. Una volta scongelato non ricongelare, conservare in frigorifero e consumare entro 24 ore dallo scongelamento. I prodotti di Ocean Fish B.V. non sono adatti al consumo diretto, devono essere riscaldati ad una temperatura superiore ai 75 °C al cuore. Durata massima di 2 giorni dopo l'apertura.



IMBALLAGGIO

Peso (kg)	5	Kg
Peso netto (kg)	5	Kg
Tecnologia	IQF	
Packaging primario	LDPE busta	
Packaging secondario	Cartone	
Taglia (LxLxA)	39x29x11	cm
Peso della scatola	0,5	Kg c.a.
Etichetta	Secondo regolamento UE 1169/2011	
Nr scatole/bancale	128	
Nr scatole/strato	8	
Nr. strati/bancale	16	
Tipo di bancale	euro pallet	
Peso solo bancale	25	Kg c.a.
Peso totale del bancale	665	Kg c.a.
Altezza solo bancale	144	mm
Altezza totale bancale	1,95	m

INDICAZIONE QUALITÀ MICROBIOLOGICA

Pesce surgelato fresco, molluschi e crostacei			
Parametro	Standard	Tolleranza max	Riferimento
Conta batterica totale	≤100.000 cfu/g	≤1.000.000 cfu/g	ISO 4833
Enterobacteriaceae	≤100 cfu/g	≤1.000 cfu/g	ISO-7402
S.aureus	≤10 cfu/g	≤1.000 cfu/g	ISO-6888-1
Salmonella	Assente in 25 g	Assente in 25 g	ISO-6785
E-coli	≤ 10 cfu/g	≤ 100 cfu/g	ISO-16649-2
Listeria monocytogenes	≤ 10 cfu/g	≤ 100 cfu/g	ISO-11290-2
Nematodi	Assente	Max. 1 per kg	Ispezione visiva

STANDARD CHIMICI

Parametro	Tolleranza max	Riferimento
Piombo (Pb)	Max. 0,3 mg/kg	Direttiva EU 1881/2006
Mercurio (Hg)	Max. 0,5 mg/kg	Direttiva EU 1881/2007
Cadmio (Cd)	Max. 0,05 mg/kg	Direttiva EU 1881/2008
Idrocarburi aromatici policiclici (PAH)	Max. 2 µg/kg	Direttiva EU 1881/2009
TVB-N Azoto basico volatile totale	Max. 30 mg N / 100 g	Direttiva EU 95/149