

Codice:

805505

Descrizione:

SCORFANO FIL.100/200 ATL C/P"MSC"FAO 27

**SEBASTES MENTELLA QUALITA'AA
SURGELATO**



DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

INGREDIENTI

ALLERGENI

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

SCORFANO FIL.100/200 ATL C/P"MSC"FAO 27

Nome scientifico : Sebastes mentella

Filetti di scorfano crudi, con pelle, PBO, surgelati IQF,
senza lisce

Scorfano atlantico

Pescato in Oceano Atlantico, zona FAO 27

Metodo di pesca: reti da traino

Filetti di scorfano Atlantico, stabilizzante: E451

Contiene Pesce

DIFETTI	TARGET	RIFIUTO
Misura < o > dello standard	<=1pz/20	>1pz/10

Peso inferiore	nessuno	>2ct pesano meno del peso netto dichiara- to su 10 ct
----------------	---------	--

Macchie di sangue	nessuno	>2pz con una macchia di san- gue più piccola di 5cm ² in 1 ct, o >5cm ²
-------------------	---------	---

Filetti rotti	nessuno	>1pz/10kg
---------------	---------	-----------

Parassiti	nessuno	>2 uova/10kg di filetti o vermi
-----------	---------	---------------------------------------

Materiale estraneo	nessuno	qualsiasi metallo, vetro o legno o >2 pz di materiale estraneo non dannoso per ct
--------------------	---------	--

METAL DETECTION

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Tutti i prodotti devono essere sottoposti al controllo con metal detector
Ferro: diametro 2 mm
Non-ferro: diametro 3 mm
Leggermente trattato
Ammollato in 0,5% di polifosfato E451 per 10 minuti
Additivi aggiunti
Polifosfato E451: target <3g/kg - Standard <=5g/kg - rigetto >5g/kg

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	TARGET (m)	RIFIUTO (M)	n	c
Conta batterica totale	100.000	500.000	5	2
Coliformi totali	10	100	5	2
Stafilococco aureo	100	1000	5	2
Salmonella	assente/25g	presente	5	0
Listeria monocytogenes	assente/25g	presente	5	0
Vibrio cholera	assente/25g	presente	5	0
Vibrio paraemolitico	assente/25g	presente	5	0

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Forma: forma tipica dello scorfano
Colore: tipico dello scorfano, il lato della pelle è rosso, la carne è bianca.

Odore: fresco, senza odori di ammoniaca o estranei

Sapore: tipico di scorfano fresco

Consistenza: tenero ma non molle, sodo ma non duro

GLASSATURA

7-10% di glassatura protettiva

MODALITÀ DI UTILIZZO

Metodo di scongelamento :

1-prelevare il campione non appena il prodotto viene rimosso dalla conservazione a bassa temperatura.

2- scongelare il filetto con acqua corrente a temperatura ambiente (circa 20°C)

3- 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 premere con le mani i filetti.

4- togliere i filetti su un setaccio, inclinare il setaccio con un angolo di circa 20° per scolare i filetti, di norma per circa tre minuti, poi pesare i filetti..

CONSERVAZIONE

-18°C

TMC (DURABILITÀ)

36 mesi

IMBALLO PRIMARIO

Cartone

DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO

675 x 260 x 120 mm

PESO NETTO SINGOLO PEZZO

5 kg

PEZZATURA

Pezzatura 100g/200g

CARTONI PER PALLET

n° 126

CARTONI PER STRATO

n° 9

ALTRE CARATTERISTICHE

Surgelato a bordo - IQF

AUTORIZZAZIONE SANITARIA

Aut. n° 2100/02788

NOMENCLATURA COMBINATA

03044950

STABILIMENTO DI PRODUZIONE

DALIAN XINTONG AQUATIC FOOD CO., LTD

STABILIMENTO DI PRODUZIONE

CHENGGUAN industrial park of ZHUANGHE CITY
DALIAN, CINA

INTEGRAZIONI

05/03/2026 info stabilimento e origine

DATA CONFERMA SCHEDA

06/03/2026