



SCHEDA TECNICA

F6578L

Versione/data: 03.09.2024

Sostituisce versione/data: 08.02.2024

1.0	DETTAGLI GENERALI:	
1.1	Codice articolo:	F6578L
1.2	Nome:	BASTONCINI DI MERLUZZO
1.3	Fornitore:	Frosta S.r.l. Via Ludovico di Savoia 4a/6b 00185 Roma prodotto nello stabilimento di: Ul. Witebska 63 85-778 Bydgoszcz - Polonia PL 04611803 WE
1.4	Marchio:	TIKO- FOOD SERVICE
1.5	Codice EAN	5905009022174
2.0	DESCRIZIONE PRODOTTO:	
2.1	Denominazione legale:	Bastoncini di Merluzzo, impanati, prefritti, surgelati.
2.2	Ingredienti:	Merluzzo (Merluzzo del Pacifico e/o Merluzzo d'Alaska e/o Merluzzo Nordico) 56%, farina frumento , olio di colza, acqua, amido di patata, farina di riso, fibra di frumento , fiocchi di patata, sale, paprica, lievito. Può contenere latte, uova, soia, sedano, senape, crostacei .
2.3	Processo produttivo:	I bastoncini tagliati da blocchi di merluzzo macinato sono impanati, rapidamente prefritti e successivamente surgelati. I bastoncini sono confezionati in appositi astucci e controllati al metal detector e alla bilancia elettronica. Gli astucci sono pallettizzati e stoccati in idonee condizioni. AVVERTENZA: nonostante gli accurati controlli consigliamo di prestare attenzione alla possibile presenza accidentale di lische/spine.
3.0	PESO:	
3.1	Peso totale dichiarato:	6 kg



SCHEDA TECNICA

F6578L

Versione/data: 03.09.2024

Sostituisce versione/data: 08.02.2024

3.2	Peso parziale dichiarato:	merluzzo 56% = 3,36 kg	
4.0	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE:		
4.1	Valore medio per 100g:	Energia	902 kJ / 215 kcal
		Grassi	9,5 g
		di cui acidi grassi saturi	0,8 g
		Carboidrati	19,5 g
		di cui zuccheri	0,6 g
		Fibre	-
		Proteine	11,9 g
		Sale	0,69 g
5.0	CRITERI QUALITATIVI:		
5.1	Analisi sensoriale:	Aspetto	Bastoncini dal colore bruno-dorato
		Gusto	Tipico della specie di pesce e panatura tipica del pane con leggera nota di olio.
		Consistenza	Pesce succoso e panatura croccante
5.2	Analisi microbiologiche:	Valori Standard	Metodo
		Conta microbica totale	1.000.000 ufc/ g ISO 4833
		Enterobacteriaceae	10.000 ufc/ g ISO 21528 modified
		E.coli	100 ufc/ g ISO 16649-1/-2
		Lieviti	10.000 ufc/ g ISO 21527, §64 LFGB, L 01.00-37
		Muffe	1.000 ufc/ g ISO 21527, §64 LFGB, L 01.00-37
		L. monocytogenes	10 ufc/ g ISO 11290-1/-2, ISO 20838
		Salmonella	negativa / 25 g ISO 6579, ISO 20838
6.0	RACCOMANDAZIONI DI PREPARAZIONE:		
6.1	Modalità di preparazione:	Pentola	-
		Pentola a pressione	-
		Padella	Scaldare una piccola quantità di olio in padella e aggiungere i bastoncini ancora surgelati. Cuocere a fiamma media per 5-8 minuti, rigirando il prodotto diverse volte durante la cottura.
		Forno	Preriscaldare il forno a 230°C (se ventilato 210°C). Cuocere i bastoncini, ancora surgelati, per 12-14 minuti (se ventilato 13-15 minuti).
		Microonde	-
		Friggitrice	Friggere in olio a circa 180°C per 3-5 minuti.
7.0	RACCOMANDAZIONI DI CONSERVAZIONE:		



SCHEDA TECNICA

F6578L

Versione/data: 03.09.2024

Sostituisce versione/data: 08.02.2024

7.1	Condizioni di stoccaggio e durabilità minima:	Temperatura di stoccaggio	min. - 18°C			
		Temperatura di trasporto	- 18 °C, per brevi periodi. - 15°C in accordo con i Regolamenti nazionali basati sulla “Direttiva (89/108/EEC) (Alimenti surgelati destinati all’alimentazione umana)			
		Durabilità minima	18 mesi dalla data di produzione (in adeguate condizioni di stoccaggio nella confezione originale chiusa)			
		Durabilità minima alla consegna	6 mesi			
8.0	CONFEZIONAMENTO:					
8.1	Schema di pallettizzazione:	Dimensioni cartone/fardello: 386x235x175mm Numero di buste/astucci in cartone: 1x6000g Numero cartoni/fardelli per strato: 10 Numero di strati: 10 Numero cartoni/fardelli per pallet: 100 Altezza pallet (pallet incluso): 1895 mm				
8.2	Imballaggio	Imballo	Tipologia	Materiale	Raccolta	
		Primario	busta	04 LDPE	plastica	
		Secondario	Cartone Etichetta	PAP 20 PAP 22	carta	
Soggetto a variazione da parte del produttore.						