



SCHEDA TECNICA

F6578L

Versione/data: 11/01/2019

Sostituisce versione/data:

1.0	DETTAGLI GENERALI:													
1.1	Codice articolo:	F6578L												
1.2	Nome:	BASTONCINI DI MERLUZZO												
1.3	Fornitore:	Frosta S.r.l. Via Palestro 1 00185 Roma												
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) 56%, farina (frumento , riso), acqua, olio di semi di girasole, amido di patate, fibra di frumento , fiocchi di patate, sale, paprica, lievito. Può contenere tracce di latte, uova, soia, sedano, senape, crostacei, molluschi.												
2.3	Processo produttivo:	I bastoncini di pesce sono impanati e rapidamente prefritti, 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.												
3.0	PESO:													
3.1	Peso totale dichiarato:	6 kg												
3.2	Peso parziale dichiarato:	merluzzo 56% = 3,36 kg												
4.0	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE:													
4.1	Valore medio per 100g:	<table border="1"><tr><td>Energia</td><td>875 kJ / 220 kcal</td></tr><tr><td>Grassi</td><td>9,7 g</td></tr><tr><td>di cui acidi grassi saturi</td><td>1,2 g</td></tr><tr><td>Carboidrati</td><td>17,0 g</td></tr><tr><td>di cui zuccheri</td><td>0,8 g</td></tr><tr><td>Fibre</td><td>-</td></tr></table>	Energia	875 kJ / 220 kcal	Grassi	9,7 g	di cui acidi grassi saturi	1,2 g	Carboidrati	17,0 g	di cui zuccheri	0,8 g	Fibre	-
Energia	875 kJ / 220 kcal													
Grassi	9,7 g													
di cui acidi grassi saturi	1,2 g													
Carboidrati	17,0 g													
di cui zuccheri	0,8 g													
Fibre	-													

**SCHEDA TECNICA****F6578L**

Versione/data: 11/01/2019

Sostituisce versione/data:

		Proteine	12,3 g
		Sale	1,12 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
		Germe-tipo	1.000.000 ufc/ g ISO 4833
		Conta microbica totale	10.000 ufc/ g ISO 21528 mod.
		Enterobacteriaceae	100 ufc/ g ISO 16649-1/-2
		E.coli	10.000 ufc/ g ISO 21527 or § 64 LFGB, L 01.00 - 37
		Lieviti	1.000 ufc/ g ISO 21527 or § 64 LFGB, L 01.00 - 37
		Muffe	10 ufc/ g ISO 11290-1/-2, ISO 20838
		L. monocytogenes	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 n una padella e cuocere i bastoncini, ancora surgelati, 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) e 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:		
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)



SCHEDA TECNICA

F6578L

Versione/data: 11/01/2019

Sostituisce versione/data:

		Durabilità minima alla consegna	6 mesi
8.0	CONFEZIONAMENTO:		
8.1	Schema di palletizzazione:	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	
Soggetto a variazione da parte del produttore.			