



SCHEDA TECNICA

F6776Y

Versione/data: 07.06.2018

Sostituisce versione/data:

1.0	DETTAGLI GENERALI:	
1.1	Codice articolo:	F6776Y
1.2	Nome:	FILETTONE DI MERLUZZO 65%
1.3	Fornitore:	Frosta S.r.l. Via Palestro 1 00185 Roma
1.4	Marchio:	FROSTA FOOD SERVICE
1.5	Codice EAN	5905009029807
2.0	DESCRIZIONE PRODOTTO:	
2.1	Denominazione legale:	Porzione di filetti di merluzzo da pesce ricomposto da 100g panati, prefritti e surgelati.
2.2	Ingredienti:	<p>Filetti di Merluzzo (67%)*, farina di grano tenero, olio di semi di girasole, acqua, amido (patata), sale, destrosio, lievito, spezie.</p> <p>*vedere lettera riportata nell'area lotto:</p> <ul style="list-style-type: none">A Merluzzo sudafricano (<i>Merluccius capensis</i>) pescato nell'Oceano Atlantico sud-orientaleC Merluzzo del Pacifico (<i>Merluccius gayi</i>) pescato nell'Oceano PacificoE Merluzzo atlantico (<i>Merluccius hubbsi</i>) pescato nell'Oceano Atlantico sud-occidentaleG Merluzzo del Pacifico (<i>Merluccius productus</i>) pescato nell'Oceano PacificoK Merluzzo patagonico (<i>Macruronus magellanicus</i>) pescato nell'Oceano Atlantico sud-occidentaleT Merluzzo d'Alaska (<i>Theragra chalcogramma</i>) pescato nell'Oceano Pacifico <p>Può contenere tracce di crostacei, uova, latte, molluschi, soia, senape, sedano.</p>
2.3	Processo produttivo:	I blocchi di merluzzo suddivisi in porzioni sono pressati in forme, impanati, prefritti e surgelati. Il prodotto è confezionato in cartoni, sottoposti alla verifica del peso, passati al metal detector, palettizzati e stoccati in adeguate condizioni.

**SCHEDA TECNICA****F6776Y**

Versione/data: 07.06.2018

Sostituisce versione/data:

3.0	PESO:			
3.1	Peso totale dichiarato:	6 kg		
3.2	Peso parziale dichiarato:	Pesce 67% = 4,02 kg		
4.0	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE:			
4.1	Valore medio per 100g:	Energia	867 kJ / 207 kcal	
		Grassi	10,2 g	
		di cui acidi grassi saturi	1,4 g	
		Carboidrati	14,8 g	
		di cui zuccheri	0,3 g	
		Fibre	-	
		Proteine	13,7 g	
		Sale	1,26 g	
5.0	CRITERI QUALITATIVI:			
5.1	Analisi sensoriale:	Aspetto	Porzioni di filetto preformato avvolto omogeneamente da una panatura bruna dorata	
		Gusto	Pesce: sapore tipico della specie ittica impiegata; Panatura: tipico del pane.	
		Consistenza	Pesce: soffice; Panatura: croccante, consistente.	
5.2	Analisi microbiologiche:	Germe-tipo	Valori Standard	Metodo
		Conta microbica totale	1.000.000 ufc/ g	ISO 4833
		Enterobacteriaceae	10.000 ufc/ g	ISO 21528 mod.
		E.coli	100 ufc/ g	ISO 16649-1/-2
		Lieviti	10.000 ufc/ g	ISO 21527 or § 64 LFGB, L 01.00 – 37
		Muffe	1.000 ufc/ g	ISO 21527 or § 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 un po' d'olio in una padella ed aggiungere le porzioni ancora surgelate. Friggere a fiamma	

**SCHEDA TECNICA****F6776Y**

Versione/data: 07.06.2018

Sostituisce versione/data:

			media per 8-10 minuti, rigirando diverse volte durante la cottura.
		Forno	Preriscaldare il forno a 230°C. Disporre la quantità desiderata di porzioni ancora surgelate su una teglia antiaderente da forno e cuocere per circa 16-18 minuti.
		Microonde	-
		Friggitrice	Friggere in abbondante olio le porzioni ancora surgelate a 180°C per circa 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)
		Durabilità minima alla consegna	4 mesi
8.0	CONFEZIONAMENTO:		
8.1	Schema di pallettizzazione:	Dimensioni cartone/fardello: 376x246x140 mm Numero cartoni/fardelli per strato: 16 Numero di strati: 7 Numero cartoni/fardelli per pallet: 112 Altezza pallet (pallet escluso): 1867 mm	
Soggetto a variazione da parte del produttore.			