



Codice:

89525

Descrizione:

GALLINELLA FILETTI 100/150 C/P800GR SG.G

LEPIDOTRIGLA MICROPTERA

DENOMINAZIONE DI VENDITA

GALLINELLA DEL PACIFICO FILETTI 100/150 SURGELATO 800 G

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

Nome scientifico: Lepidotrigla microptera

Con pelle, senza lische, IQF

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Oceano Pacifico Nord-ovest zona FAO 61

Attrezzi da pesca: reti da traino

INGREDIENTI

Gallinella,acqua, E450,E451.

ALLERGENI

Pesce

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Metalli pesanti : Ferro diametro 2 mm

Non ferro diametro 3 mm

Tutti i prodotti sono passati attraverso un metal detector

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Totale conta aerobica: 100.000 ufc/g - rifiuto 500.000 ufc/g

Coliformi totali: 10 ufc/g - rifiuto 100 ufc/g

Staphylococcus aureus: 100 ufc/g - rifiuto 1.000 ufc/g

Salmonella: assente in 25 g

Listeria monocytogenes: assente in 25g

Vibrio cholera: assente in 25 g

Vibrio parahaemolyticus: assente in 25 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Forma: naturale dei filetti di gallinella

Colore :tipico ,fresco di gallinella,lateralmente rosso-bruno, carne bianca

Odore : fresco, senza sentori di amoniaca o odori sgradevoli

Sapore : tipico di gallinella fresca

Struttura: soffice ma non cedevole

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

Valori medi per 100 g di prodotto

Grassi 6,7 g

-di cui saturi 2,8 g

Carboiodrati 1,4 g

-di cui zuccheri 0,1 g

Proteine 19,4 g

Sale 0,08 g

20% +/- 3%

GLASSATURA

MODALITÀ DI UTILIZZO

Metodo di scongelamento :

Prendere il filetto appena tolto dal freezer e scongelarlo con acqua corrente a temperatura ambiente (circa 20°C), Smettere di scongelare quando la glassatura visibile si è tolta.Durante lo scongelamento sarebbe meglio non premere sul filetto.Mettere il filetto inclina a circa 20° per farlo sgocciolare (di norma circa 3 minuti).

CONSERVAZIONE

-18°C

CONSER./DURAB. DOPO L'APERTURA

Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato

Va conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore

TMC (DURABILITÀ)

30 mesi

PESO NETTO SINGOLO PEZZO

0,800 kg

PESO LORDO SINGOLO PEZZO

1 kg

CONTENUTO PER CARTONE

n° 5

CARTONI PER PALLET

n° 72

ALTRÉ CARATTERISTICHE

Prodotto con pelle ,senza lische, senza spina dorsale

Difetti :

-di peso inferiore : nessuno

-sotto/sopra taglia </= 1 pezzo su 20

-macchie di sangue : nessuno

-filetti rotti : nessuno

-materiale estraneo : nessuno

Viene definito senza lische (rif. CODEX STAN 165/1989 Rev.

1-1995) il prodotto in cui si rileva al massimo una lisca

di lunghezza >/= 10 mm oppure di dietro >/= 1 mm in un campione da 1 kg

La presenza di lische di lunghezza </= 5 mm e di diametro

</= 2 mm non è considerata difetto

3300/2108

AUTORIZZAZIONE SANITARIA

03044290

NOMENCLATURA COMBINATA

28/11/2024

DATA CONFERMA SCHEDA