



**Codice:**

**89525**

**Descrizione:**

**GALLINELLA FILETTI 100/150 C/P800GR SG.G**

**LEPIDOTRIGLA MICROPTERA**

**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

**ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO**

**PROVENIENZA MATERIA PRIMA**

**INGREDIENTI**

**ALLERGENI**

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI**

**GLASSATURA**

GALLINELLA DEL PACIFICO FILETTI 100/150 SURGELATO 800 G

Nome scientifico: Lepidotrigla microptera

Con pelle, senza lisce, IQF

Oceano Pacifico Nord-ovest zona FAO 61

Attrezzi da pesca: reti da traino

Gallinella, acqua, E450, E451.

Pesce

Metalli pesanti : Ferro diametro 2 mm

Non ferro diametro 3 mm

Tutti i prodotti sono passati attraverso un metal detector

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

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 medi per 100 g di prodotto

Grassi 6,7 g

-di cui saturi 2,8 g

Carboidrati 1,4 g

-di cui zuccheri 0,1 g

Proteine 19,4 g

Sale 0,08 g

20% +/- 3%

**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

**ALTRE CARATTERISTICHE**

Prodotto con pelle ,senza lisce, senza spina dorsale

Difetti :

-di peso inferiore : nessuno

-sotto/sopra taglia  $\leq$  1 pezzo su 20

-macchie di sangue : nessuno

-filetti rotti : nessuno

-materiale estraneo : nessuno

Viene definito senza lisce (rif. CODEX STAN 165/1989 Rev. 1-1995) il prodotto in cui si rileva al massimo una lisca di lunghezza  $\geq$  10 mm oppure di diametro  $\geq$  1 mm in un campione da 1 kg

La presenza di lisce di lunghezza  $\leq$  5 mm e di diametro  $\leq$  2 mm non è considerata difetto

**AUTORIZZAZIONE SANITARIA**

3300/2108

**NOMENCLATURA COMBINATA**

03044290

**DATA CONFERMA SCHEDA**

28/11/2024