

cod: 42217.1 FILETTI DI PLATESSA SENZA PELLE SURGELATI MSC

- Descrizione -

Prodotto ottenuto dalla lavorazione di pesci di genere e specie "Pleuronectes platessa", provenienti da attività di pesca sostenibile e certificata MSC, senza pelle, sfilettati, deliscati e surgelati I.Q.F. Pescato in Oceano Atlantico nord orientale, FAO 27, divisione VII d La Manica orientale.

Metodo di pesca: reti da traino.

- Caratteristiche Organolettiche -

Colore	Bianco, caratteristico
Odore	Caratteristico, non troppo pronunciato, assenza di note estranee
Sapore	Caratteristico, assenza di retrogusti estranei
Consistenza	Soda, caratteristica

- Caratteristiche Fisiche-Merceologiche -

Peso unità	60 - 90 g
Unità con residui di pelle	Max 1 n/2 kg
Unità con parti irrancidite	Assenti
Materiale estraneo di origine marina	Max 1 n/Kg
Materiale estraneo	Assente

- Caratteristiche Chimiche -

Hg	Max 0,30 ppm
Pb	Max 0,30 ppm
Cd	Max 0,05 ppm
ABVT	Max 30 mg/100g
TMA - N	5 mg/100g 20 mg/100g

- Caratteristiche Microbiologiche -

Parametro:	Obiettivo	Limite
CBT mesofila	10.000 ufc/g	1.000.000 ufc/g
E.coli	10 ufc/g	100 ufc/g
Enterobatteriacee	100 ufc/g	1.000 ufc/g
Stafilococchi coagulasi	100 ufc/g	1.000 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente/25 g	
Salmonella	Assente/25 g	

... Segue

**cod: 42217.1 FILETTI DI PLATESSA SENZA PELLE SURGELATI
MSC**

Vibrio cholerae	Assente/25 g	
Vibrio parahemolyticus	Assente/25 g	
Vibrio vulnificus	Assente/25 g	
Shigella spp	Assente/25 g	
Virus epatite A	Assente/25 g	

- Caratteristiche Imballaggio -

U.V.	Cartone etichettato
Composizione cartone	1 x 5 Kg
Peso netto cartone	5 Kg
Modalità	Il peso netto va determinato secondo le modalità previste dalla Circ. del 06/01/1990

- Shelf Life -

24 mesi a temperatura <-18°C dalla data di congelamento

- Commenti:

Da consumare previa cottura.

Il peso indicato è quello dei filetti pescati nel periodo maggio-ottobre. Va considerato che il peso varia durante la stagione fino a raggiungere, nel periodo più sfavorevole del ciclo della vita del pesce, il valore di 50 - 80 g.

La glassatura è presente come strato protettivo del prodotto per mantenerne la qualità durante lo stoccaggio e la distribuzione.

Il pesce proviene da attività di pesca sostenibile e certificata MSC.

Diossine e PCB: conforme al regolamento UE 1881/2006 e S.M.I.

***** FINE STAMPA *****