

Codice:

805016

Descrizione:

MERL.FIL.PREMIUM"NAMIBIA"50/80GR S/P MSC

**MERLUCCIUS CAPENSIS/PARADOXUS
SURGELATO**



DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

INGREDIENTI

ALLERGENI

DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

FILETTI DI MERLUZZO SUDAFRICANO 50/80 S/PELLE IQF MSC SURG.

Nome scientifico: Merluccius capensis/paradoxus

Catturato con reti da traino, ami e palangari

Namibia, Zona FAO 47

Merluzzo sudafricano

Contiene Pesce

Cross contamination : NO

Il merluzzo decapitato ed eviscerato viene scongelato, desquamato e sfilettato a mano.

Membrana nera, uova, budella, scaglie di pesce sciolte, ascessi vengono rimossi.

Viene tolta la pelle meccanicamente

I filetti vengono porzionati, e confezionati in vassoi in PVC

Gruppo di 5 lische, ciascuna di lunghezza 5- 10 mm su una superficie di 4 cm²

Lische di lunghezza 10-40 mm ciascuna

Pinne come parte di una superficie di 40 cm²

Limite massimo di 1 difetto/kg di pesce (difetti elencati sopra).

Lische più lunghe di 10 mm o pinne >4 cm² sono difetti rigettabili.

Parassiti reiettabili: un diametro capsulare >3mm o incapsulato > 10mm; > 3 parassiti per 15 kg di pesce.

Difetto quando >3mm di diametro e >10 attaccati o sciolti su un'unità di campionamento rispettivamente

Piombo max < 0,30 mg/kg

Cadmio max < 0,05 mg/kg

Mercurio max < 0,50 mg/kg

Viene definito senza lische (rif. Codex STAN 165/1989 Rev. 1-1995) il prodotto in cui si rilevi al massimo una lisca

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	di lunghezza ≥ 10 mm oppure di diametro ≥ 1 ,in un campione di 1 kg. La presenza di lische di lunghezza ≤ 5 mm e di diametro ≤ 2 mm non è considerato difetto.
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Conta batterica totale max 1.000.000 ufc/g Enterobacteriaceae max 1.000 ufc/g Escherichia coli assente in 10g Staphylococcus aureus ≤ 10 ufc/g Vibrio parahymolyticus assente in 25g Vibrio cholera assente in 25g Salmonella assente in 25g Listeria monocytogenes assente in 25g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: I filetti devono avere un colore uniforme, da bianco a biancastro o bianco rosato. Odore: Odora di acqua di mare dolce o neutra. Non ci sono cattivi odori(marcio,ammoniaca),o odori estranei Struttura: La carne è soda, ma non è completamente elastica e/o leggermente morbida. Il gapping è un difetto rigettabile se appare su $> 25\%$ della superficie. Sapore: assenza di cattivo sapore (salato, amaro, acido, rancido)
VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Valori medi per 100 g di prodotto Energia 324 kJ Grassi 0,52 g -di cui saturi 0,16 g -di cui insaturi 0,35 g Carboidrati $< 2,5$ g -di cui zuccheri 0,5 g Proteine 18,5 g Sale 0,38 g Sodio: 153 mg
OGM	NO
GLASSATURA	8-9% compensata La glassatura è presente come strato protettivo del prodotto per mantenerne la qualità durante lo stoccaggio e la distribuzione. Come previsto dal Regolamento 116/2011 (all.IX) il peso netto indicato non include la glassatura
CONSERVAZIONE	-18°C
TMC (DURABILITÀ)	24 mesi
IMBALLO PRIMARIO	Sacchetto di plastica blu
PEZZATURA	Filetti da 50/80 g
CONTENUTO PER CARTONE	4,500 kg
CARTONI PER PALLET	n. 128 cartoni
AUTORIZZAZIONE SANITARIA	MSC C 50567 - Numero di Autorizzazione : 6D
NOMENCLATURA COMBINATA	03047411
DATA REVISIONE FORNITORE	Revisione 11/05/2023