

SCHEMA TECNICA

PRODOTTO

Nome	Filetti di Platessa no. 3 MSC
Nome scientifico	<i>Pleuronectes platessa</i>
Caratteristiche	Crudo
Descrizione prodotto	Filetti, senza pelle, senza spine
Struttura	Fine
Colore	Bianco
Sapore	Neutrale
Odore	Neutrale
Pezzatura	No.3
Processi di lavorazione	Filettamento, scuoiatura, congelazione IQF, impacchettamento
Periodo di cattura	Tutto l'anno
Pescato in	Zona FAO 27 Atlantico nord-orientale
Sottozona	IVa/IVb
Origine	Olanda
Attrezzi da pesca	Reti da pesca

INGREDIENTI

Platessa (Pesce)

ALLERGENI

Pesce

CONSERVAZIONE

Temperatura durante il trasporto	≤ -18°C
Temperatura nel magazzino	≤ -18°C
Data di scadenza	2 anni dalla cattura e produzione (vedere etichetta originale)
Data di cattura	Vedere etichetta originale
Data di produzione	Vedere etichetta originale
Da consumarsi preferibilmente entro il	Vedere etichetta originale

VALORI NUTRIZIONALI

Ø Valori medi per 100g di prodotto	318kJ/76Kcal
Grassi	1,3 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	16 g
Sale	0,23g

IMBALLO IN 5 kg

Peso netto (senza glassatura)	5kg
Unità/cartoni	5 kg
Tecnologia	IQF
Cartoni esterni (specifiche)	Cartone
Misure del cartone	39x30x12cm
Peso del cartone	ca.0,5 kg
Etichette	Data di produzione/specifiche varie
Numero di cartoni per bancale	–
Numero di cartoni per strato	–
Numero di strati per bancale	–
Tipo bancale	Euro pallet
Peso del bancale (esclusa la merce)	ca.25kg
Altezza del bancale (esclusa la merce)	ca. 220mm
Peso totale del bancale (inclusa la merce)	–
Altezza totale del bancale (inclusa la merce)	–

CRITERI MICROBIOLOGICI (valori target)

Filetti di pesce congelati , crostacei, e cozze fresche e congelate		
Parametri	Alla consegna	Alla data di scadenza
Carica batterica totale	≤1.000.000 cfu/g	≤10.000.000 cfu/g
Enterobacteriaceae	≤1.000 cfu/g	≤10.000 cfu/g
S.aureus	≤1.000 cfu/g	≤1.000 cfu/g
Salmonella	Absent in 25 gram	Absent in 25 gram
E-coli	≤ 100 cfu/g	≤ 1.000 cfu/g

Pesce preparato (cotto ,affumicato , fritto, ecc.)		
Parametri	Alla consegna	Alla data di scadenza
Carica batterica totale	≤100.000 cfu/g	≤1.000.000 cfu/g
Enterobacteriaceae	≤100 cfu/g	≤1.000 cfu/g
S.aureus	≤10 cfu/g	≤100 cfu/g
Salmonella	Absent in 25 gram	Absent in 25 gram
Listeria monocytogenes	Absent in 25 gram	≤100 cfu/g
E-coli	≤ 10 cfu/g	≤ 100 cfu/g

Istruzioni per il consumatore finale

I prodotti di Ocean Fish B.V. non sono destinati per la consumazione diretta. Devono essere riscaldati ad una temperatura superiore a 75°C, previa cottura

Ultima revisione 17-11- 2021

Filetti di platessa surgelati senza pelle MSC

Pezatura: N.3 (*Pleuronectes platessa*)

Ingredienti: **Platessa** (*Pleuronectes platessa*) (Pesce)

Pescato in Oceano Atlantico Nord Orientale

Zona FAO N.27 divisione: IVa (Mare del Nord settentrionale)/

IVb (Mare del Nord centrale)

Attrezzi da pesca: reti da traino

Peso netto (senza glassatura): 5 KG

Data di congelamento: xx-xx-2021

Da consumarsi preferibilmente entro il:

xx-xx-2023

Lotto: xxxxx-10852

Paese d'origine : Olanda

Da conservarsi a temperatura non superiore a -18°C Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato, va conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore previa cottura



MSC-C-50425

Ø Valore nutrizionale per 100g:	
Energia:	318 kJ /76kcal
Grassi:	1,3 g
di cui acidi grassi saturi:	0,3 g
Carboidrati:	0 g
di cui zuccheri:	0 g
Proteine:	16 g
Sale:	0,3g

Prodotto per: Ocean Fish, Costerweg 1 T, 6702AA Wageningen, Olanda

www.oceanfish.nl

