



Codice:

803002

Descrizione:

MERL.FIORI"NAMIBIA"90/110 S/P"MSC"SG.GE

MERLUCCIIUS CAPENSIS/PARADOXUS

DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

INGREDIENTI

ALLERGENI

DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

MERL.FIORI"NAMIBIA"90/110 S/P"MSC"SG.GE

Primizie di merluzzo sudafricano, senza pelle, senza spine, IQF (50/50), Merluccius capensis/padoxus. MSC

Namibia

Pescato nell'Oceano Atlantico Sud Est- zona FAO 47

Metodo di pesca: reti da traino (OTB)

Merluzzo

Pesce

Il nasello provato della testa e delle interiora, viene scongelato, squamato, pulito, selezionato e sfilettato a mano. I filetti vengono puliti da sangue, parassiti e macchie di sangue.

I vassoi vengono congelati a spirale per 60 minuti, in conformità con le buone pratiche commerciali, per raggiungere una temperatura interna del prodotto pari o inferiore a -28°C

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Lische: riferimento Codex STN 190/1989: Rev. 1-1995)

Difetto lische: lunghezza ≥ 10 mm; diametro ≥ 1 mm: il limite massimo e di n. 1 difetto per kg di pesce, come da Codex

Parassiti inaccettabili: diametro capsulare > 3 mm o incapsulato > 10 mm; limite: 2 parassiti per kg di campione di pesce

Macchie di sangue e squame:

Difetto quando il diametro è > 3 mm e sono presenti > 10 squame attaccate o staccate su un'unità campione

Piombo: $< 0,30$ mg/kg

Cadmio: $< 0,05$ mg/kg

Mercurio: $< 0,50$ mg/kg

PAH, PCB, Diossine: (EC) 2023/915

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Total viable counts: 1000000 ufc/g

Enterobacteriaceae: 1000 ufc/g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Escherichia Coli: assente/10g Stafilococchi aureus: <= 10 ufc/g Vibrio parahymolyticus: assente/25 g Vibrio cholera: assente/25g Salmonella: assente/25g Listeria monocytogenes: assente/25g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: colore uniforme da bianco a bianco sporco o bianco rosato Odore: di acqua di mare fresca o neutro. Nessun odore sgradevole (marcio, ammoniaca...) ne odori estranei Consistenza: la carne è compatta.ma non completamente elastica e/o leggermente morbida Sapore: nessun sapore sgradevole (salato, amaro, acido, rancido)
OGM	Assente
GLASSATURA	10%
CONSERVAZIONE	-18°C
TMC (DURABILITÀ)	24 mesi
IMBALLO PRIMARIO	Busta LDPE 4
IMBALLO SECONDARIO	Cartone PAP20
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO	140 x 100 +55 x 30 mm
PEZZATURA	90-110 g
CONTENUTO PER CARTONE	5 kg
CARTONI PER PALLET	n. 135
CARTONI PER STRATO	n. 9
N°STRATI PER PALLET	n. 15
DIMENSIONE DEL CARTONE	375 x 251 x 115 mm
AUTORIZZAZIONE SANITARIA	6D
CODICE A BARRE CARTONE	8057714431110
DATA REVISIONE FORNITORE	Rev. 10/04/2025
DATA CONFERMA SCHEDA	27/02/2026