



Codice:

803134

Descrizione:

MERLUZ.PORZ"CARBONARO"80/100GR"MSC"FAO 27

POLLACHIUS VIRENS 27 1°CONGELAZIONE IQF

DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

INGREDIENTI

ALLERGENI

DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

MERLUZ.FIL CARBONARO 80/100 G FAO 27 MSC SURGELATO IQF

Porzioni di filetto di merluzzo carbonaro surgelato

Nome scientifico : Pollachius virens

Catturato nell'Oceano Atlantico ZONA FAO 27 Mar di Norvegia
con reti da traino

Merluzzo carbonaro dell'Atlantico

Pesce.

Congelato a bordo con metodo IQF

Crudo, senza pelle, senza lisce

Difetti: target Rifiuto

Pezzi rotti: assenti > 1pz in 10 kg

materiale estraneo: assente qualsiasi pezzo di
legno, vetro, metallo.

Altri materiali innoqui

Fuori pezzatura: <=1 pz /20 > 1 pz 10

Parassiti: assenti >2 uova in 10 kg

macchie di sangue assenti > 2 pezzi con 1 macchia
di sangue in 1 scatola,
o qualsiasi dimensione
di macchia di sangue più
grande di 5 cmq

sotto peso assenti > 2 ct con peso inferiore
su 10 ct

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conta batterica totale max 500 ufc/g n5 c2

Coliformi totali max 100 n5 c2

Staphylococcus aureus max 1000 ufc/g n5 c2

Salmonella assente /25g

Listeria monocytogenes assente /25g

Vibrio cholera assente /25g

Vibrio parahaemolyticus assente/25g

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Forma: naturale forma di merluzzo

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: tipico di merluzzo fresco

Odore: fresco, senza odori anomali o di ammoniaca

Sapore: tipico di merluzzo fresco

Consistenza: Tenero ma non molle, sodo ma non duro

5% +/- 3 %

GLASSATURA**MODALITÀ DI UTILIZZO**

Scongelerare il filetto con acqua corrente a temperatura ambiente (ca. 20°C) fino ad assogliaire lo strato di glassatura. Si consiglia di non premere i filetti durante lo scongelamento. scolare i filetti dall'acqua in eccesso.

Da consumarsi previa cottura

- 18°C

CONSERVAZIONE**CONSER./DURAB. DOPO L'APERTURA**

Se scongelato , non ricongelare e consumare entro 24 ore

TMC (DURABILITÀ)

36 mesi

IMBALLO PRIMARIO

Busta in plastica

IMBALLO SECONDARIO

Cartone

PEZZATURA

80/100 g

CONTENUTO PER CARTONE

5 kg

CARTONI PER PALLET

n. 120

ALTRE CARATTERISTICHE

Tutti i prodotti devono essere passati attraverso il metal detector:

Ferro: diam. 2 mm

Non ferroso: diam. 3 mm

Il pesce proviene da attività di pesca sostenibile e certificata MSC

Viene definito senza lische (rig. Codex Stan 165/1989 Rev. 1-1995) il prodotto in cui si rilevi al massimo una lisca di lunghezza ≥ 10 mm oppure di diametro ≥ 1 mm in un campione di 1 kg.

La presenza di lische di lunghezza ≤ 5 mm e di diametro ≤ 2 mm non è considerata difetto.

BOLLO CEE

Autorizzazione n° 2100/02810

CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ

8026053621940

NOMENCLATURA COMBINATA

03047300

DATA REVISIONE SCHEDA

04/11/2022