



Codice:

803110

Descrizione:

PLATESSA FIL.N 3 S/P "MSC"S/ADD SG.

PLEURONECTES PLATESSA SURGELATO

DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

INGREDIENTI

ALLERGENI

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PLATESSA FIL.N 3 S/P "MSC"S/ADD SG.

Filetti di platessa - IQF

Nome scientifico: Pleuronectes platessa

Prodotto senza pelle, senza spine e lisca centrale

Zona FAO 27

Pescato con reti a strascico

Platessa 100%

Contiene: pesce

Allergeni in tracce: assenti

Lische: nessuna - max 2%

Materiale estraneo: nessuno

Decolorazioni: max 3%

Macchie di sangue (> 5 mm di diametro): nessuna - max 2%

Difetti di lavorazione: nessuno - max 3%

Rotti, sformati o saldati assieme: nessuno - max 6%

Parassiti: nessuno - max 1%

Mercurio: < 0,50 mg/kg

Piombo: < 0,30 mg/kg

Cadmio: < 0,05 mg/kg

Diossine e PCB: < 4 pg/g

IPA: < 2 µg/kg

Additivi: nessuno

Istamina: < 10 ppm

TVB-N: < 35 mg N/100 g

CBT: < 500.000 ufc/g

Enterobatteri: < 1.000 ufc/g

Coliformi: < 1.000 ufc/g

Staphylococcus aureus: < 500 ufc/g

E.coli: < 10 ufc/g

V. cholerae pathogenicity: assenti in 25 g

Salmonella spp: assente/25 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Lysteria monocytogenes: < 10 ufc/g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore della polpa (fresca): bianco crema Consistenza della polpa (fresca): soda Odore: caratteristico del prodotto Sapore: caratteristico del prodotto
VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Valori medi per 100 g di prodotto Energia: 393 kJ / 94 kcal Grassi: 2 g Carboidrati: 0 g -di cui zuccheri: 0 g Proteine: 18 g Sale: 0,12 g
OGM	NO
GLASSATURA	5%
CONSERVAZIONE	-18°C.
CONSER./DURAB. DOPO L'APERTURA	Dopo lo scongelamento conservare a temperature inferiori a +7°C per 36 ore
TMC (DURABILITÀ)	24 mesi
IMBALLO PRIMARIO	Busta in plastica + cartone
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO	Lunghezza: 490 mm Larghezza: 290 mm Altezza: 155 mmm
PEZZATURA	60/90 g
CONTENUTO PER CARTONE	5 kg
CARTONI PER PALLET	n. 120
ALTRE CARATTERISTICHE	Il pesce proviene da attività di pesca sostenibile e certificata MSC Viene definito senza lisce (rif.CODEX STAN 165/1898 Rev.1- 1995) il prodotto in cui si rilevi al massimo una lisca di lunghezza >/= 10 mm oppure di diametro >/= 1 mm in un cam- pione di 1 kg La presenza di lisce di lunghezza </= 5 mm e di diametro </= 2 mm non è considerata difetto
MARCHIO	Mare frost
AUTORIZZAZIONE SANITARIA	NL 6040 CE MSC-C-53328
NOMENCLATURA COMBINATA	03048310
DATA REVISIONE FORNITORE	08/01/2025