



Codice:

804363

Descrizione:

PLATESSA FIL.N 3S/P(60/90)"MSC"S/ADD"PAC

LEPIDOPSETTA BILINEATA

DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

INGREDIENTI

ALLERGENI

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

PLATESSA FIL.N 3S/P(60/90)"MSC"S/ADD"PAC

Nome scientifico: *Lepidopsetta bilineata*

Prodotto lavato, sfilettato, senza pelle e deliscato. IQF

Zona FAO 67 Oceano Pacifico Nord-orientale

Pescato con reti a strascico

Platessa del Pacifico

Contiene: pesce

Idoneo al consumo da parte di celiaci - senza glutine

Il prodotto deve avere un buon aspetto, deve essere stato accuratamente sfilettato e surgelato.

Difettosità (tolleranza massima consentita)

Materiale estraneo (qualsiasi materiale come legno, plastica, metallo, ecc.): assenti - max 2%

Discolorazione (qualsiasi livido localizzato o altro inestetismo generale che non sia tipico della specie): Max 3%

Macchie di sangue di qualsiasi tipo: assenti - max 2%

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

Difetti di lavorazione (eventuali pezzi di budello, bottarga o pinna caudale rimasti): nessuna - max 3%

Pezzi rotti, deformati o incollati (ogni filetto non piatto e dritto o non intero; qualsiasi filetto saldato che non può essere separato senza causare il danneggiamento del filetto): nessuna - max 6%

Parassiti (tutti i vermi che sono facilmente visibili): assenti (max n°1/kg)

Mercurio : < 50 mg/kg

Piombo : < 0,30 mg/kg

Cadmio : < 0,05 mg/kg

Diossine e PCB : < 4 pg/g

Idrocarburi policiclici aromatici : < 2 µg/kg

Additivi : assenti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Conta mesofila aerobica: < 500.000 ufc/g Enterobatteri: < 1.000 ufc/g Coliformi: < 1.000 ufc/g Staphylococcus aureus: < 500 ufc/g Salmonella spp: assente/25 g Listeria monocytogenes: < 10 ufc/g Escherichia coli < 10 ufc/g Vibrio cholerae pathogenicity assenza /25g Istamina < 10 ppm TVB-N: < 35 mg N/100 g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore della carne (fresca): caratteristico della specie Struttura della carne (fresca): soda Odore : caratteristico della specie Sapore : caratteristico della specie
VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Valori medi per 100 g di prodotto Energia: 385 kJ - 92 kcal Grassi: 1,3 g -di cui saturi: 0,6 g Carboidrati: 0 g -di cui zuccheri: 0 g Proteine: 19 g Sale: 1,18 g
OGM	Assenti
GLASSATURA	0%
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
IMBALLO SECONDARIO	Cartone
PEZZATURA	60/90
PESO IMBALLO PRIMARIO	Busta di plastica: 14 g Cartone: 455 g
CONTENUTO PER CARTONE	5 kg
CARTONI PER PALLET	n. 120
DIMENSIONE DEL CARTONE	Larghezza: 290 mm Altezza: 155 mm
ALTRE CARATTERISTICHE	Il pesce proviene da attività di pesca sostenibile e certificata MSC. Viene definito senza lische (rif.CODEX STAN 165/1898 Rev.1-1995) il prodotto in cui si rilevi al massimo una lisca di lunghezza $\geq$ 10 mm oppure di diametro $\geq$ 1 mm in un campione di 1 kg. La presenza di lische di lunghezza $\leq$ 5 mm e di diametro $\leq$ 2 mm non è considerata difetto. Il prodotto è idoneo al consumo da parte di persone celiache Prodotto non interfogliato
AUTORIZZAZIONE SANITARIA	MSC-C-52856



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE A BARRE CARTONE	8718564925968
NOMENCLATURA COMBINATA	03048310
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Inschot 4, 8221 MB URK, Olanda
DATA REVISIONE FORNITORE	10/10/2024
INTEGRAZIONI	19/05/2026
DATA CONFERMA SCHEDA	08/01/2025