



## Scheda tecnica

Versione / Data: 21.03.2025

### Dettagli generali:

**Codice articolo:** F6693C  
**Nome:** **I gratinati: Merluzzo con pomodoro e basilico MSC**  
**Fornitore:** FRoSTA S.r.l.  
Via Ludovico Di Savoia 4A\6B  
00185 Roma  
**Marchio:** FRoSTA

### Descrizione prodotto:

Porzione di filetti di merluzzo d'Alaska, gratinata con pomodoro, olio extra vergine di oliva (1,2%) e basilico, surgelata.

### Ingredienti:

filetti di MERLUZZO d'Alaska (63%), acqua, pangrattato (farina di GRANO, lievito, sale), olio di semi di girasole, pomodoro (5%), olio extra vergine di oliva, basilico (1%), pomodori secchi reidratati (pomodori, acqua, sale) (1%), sale, amido di riso, succo di limone concentrato, pepe nero.

### Cross contamination:

Può contenere tracce di soia, latte, sedano, senape.

### Peso:

**Peso totale dichiarato:** 360g

### Dichiarazione nutrizionale - valore medio per 100g:

Energia (kJ)	610
(kcal)	146
Grassi [ g ]	6,8
- di cui acidi grassi saturi [ g ]	0,9
Carboidrati [ g ]	8,8
- di cui zuccheri [ g ]	0,5
Fibre * [ g ]	
Proteine [ g ]	12,9
Sale [g]	0,80

\*indicazione volontaria

### Criteri qualitativi

#### Analisi sensoriale:

Parametri	Descrizione
aspetto / colore	Porzione di filetti di merluzzo d'Alaska omogeneamente ricoperto da una panatura a grana grossa

consistenza	Porzione di pesce succosa e gratinatura croccante
gusto	Tipico della specie ittica impiegata con una gratinatura dal sapore di pomodoro e nota di basilico

**Criteri microbiologici:**

<i>Parametri</i>	<i>Valore Standard</i>	<i>Metodo</i>
Conta microbica totale	10.000.000 ufc/g	ISO 4833
Enterobacteria	10.000 ufc/g	ISO 21528 mod.
E. coli	100 ufc/g	ISO 16649-1/-2
Lieviti	10.000 ufc/g	ISO 21527
Muffe	1.000 ufc/g	ISO 21527
Stafilococchi coagulasi-positiva	1.000 ufc/g	ISO 6888-1
Listeria monocytogenes	10 ufc/g	ISO 11290-1/-2, ISO 20838
Salmonella	negativ / 25 g	ISO 6579, ISO 20838

**Modalità di preparazione:**

	<b>Modalità consigliata</b>	<b>Modalità alternativa</b>
	<b>Forno</b>	<b>microonde</b>
<b>Descrizione:</b>	'Preriscalda il FORNO a 220 °C. Posiziona il prodotto ancora surgelato e nella vaschetta di cartone su una teglia al centro del forno e cuoci per circa 35 minuti.	Metti il prodotto ancora surgelato nella vaschetta di cartone nel forno a MICROONDE e cuoci a 600 Watt per 12 minuti, poi per altri 8 minuti con la funzione grill.

**Condizioni di stoccaggio e durabilità minima:**

<b>Temperatura di stoccaggio min. -18°C</b>	
<b>Temperatura di trasporto -18°C, per brevi periodi di tempo -15°C (in linea con la normativa vigente in materia di alimenti surgelati)</b>	
<b>Durabilità minima dalla data di produzione (in adeguate condizioni di stoccaggio nella confezione originale chiusa)</b>	18
<b>Durabilità minima alla consegna:</b>	12

**Packaging:**

<b>Criterio</b>	<b>Valore</b>
Numero di buste/astucci per unità di vendita	10
Numero di unità di vendita per strato	12

Numero di strati per pallet	14
Numero di unità di vendita per pallet	168
Altezza totale (pallet incluso) [ mm ]	1899

<b>EAN / astuccio/busta:</b>	4008366010714
<b>EAN / unità di vendita (bundle/cartone):</b>	4008366010721

#### Dimensioni [in mm]

	lunghezza	larghezza	altezza
astuccio/busta	187	125	35
unità di vendita	370	189	125

Imballaggio	Imballo	Tipologia	Materiale	Raccolta
	Primario	Vassoio Astuccio	C/PAP81 PAP21	Carta
	Secondario	Bundle	HDPE	Plastica