



## Scheda tecnica

Versione / Data: 20.03.2025

### Dettagli generali:

Codice articolo:

F6694C

Nome:

2 Bisteccche di merluzzo grigliate con olio extravergine di oliva e rucola MSC

Fornitore:

FRoSTA S.r.l.

Via Ludovico Di Savoia 4A\6B

00185 Roma

Marchio:

FRoSTA

### Descrizione prodotto:

porzioni di filetti di Merluzzo d'Alaska, costitute da parti di pesce, grigliate e condite con olio extravergine di oliva (1,6%) e rucola, surgelate.

### Ingredienti:

filetti di MERLUZZO d'Alaska (91%, acqua, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, burro da PANNA di centrifuga, rucola, sale, succo di limone da concentrato, pepe nero).

Burro da PANNA di centrifuga con lattosio meno di 0,1g/100 g

### Cross contamination:

Può contenere tracce di grano, orzo, avena, segale, uova, soia, sedano, senape.

### Peso:

Peso totale dichiarato:

250g

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

Energia (kJ)	471
(kcal)	113
Grassi [ g ]	5,7
- di cui acidi grassi saturi [ g ]	1,6
Carboidrati [ g ]	0,1
- di cui zuccheri [ g ]	0,0
Fibre * [ g ]	
Proteine [ g ]	15,2
Sale [g]	0,71

\*indicazione  
volontaria

### Criteri qualitativi

### Analisi sensoriale:

Parametri	Descrizione
aspetto / colore	Porzione rettangolare di merluzzo d'Alaska ricoperta da un salsa di colore giallo paglierino con piccoli pezzetti di rucola visibili
consistenza	Pesce sodo e salsa fluida
gusto	Sapore tipico della specie ittica impiegata con nota amara data dalla grigliatura e dalla rucola

**Criteri microbiologici:**

Parametri	Valore Standard	Metodo
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:**

Modalità consigliata	Modalità alternativa	
	Padella	Forno
<b>Descrizione:</b>	'Metti le porzioni di filetti di salmone, ancora surgelate, in una PADELLA preriscaldata e cuoci su un lato per 5-6 minuti a fuoco medio. Gira una volta e friggi sull'altro lato per altri 5-6 minuti.	'Preriscalda il FORNO a 200°C (forno a ventilato) e disponi le porzioni di filetti di salmone, ancora surgelate, in una teglia. Cuoci per 20-22 minuti.

**Condizioni di stoccaggio e durabilità minima:**

Temperatura di stoccaggio min. -18°C
Temperatura di trasporto -18°C, per brevi periodi di tempo -15°C (in linea con la normativa vigente in materia di alimenti surgelati)

Durabilità minima dalla data di produzione (in adeguate condizioni di stoccaggio nella confezione originale chiusa)	18
Durabilità minima alla consegna:	12

**Packaging:**

Criteria	Valore
Numero di buste/astucci per unità di vendita	10
Numero di unità di vendita per strato	17
Numero di strati per pallet	15
Numero di unità di vendita per pallet	225
Altezza totale (pallet incluso) [ mm ]	1812

EAN / astuccio/busta:	8052789531697
EAN / unità di vendita (bundle/cartone):	8052789531703

**Dimensioni [in mm]**

	lunghezz a	larghezza	altez za
astuccio/busta	180	110	25
unità di vendita	270	183	111

Imballaggio	Imballo	Tipologia	Material e	Raccol ta
	Primario	Busta	PAP21	Carta
	Seconda rio	Bundle	HDPE	Plasti ca