

## Scheda tecnica

Versione / Data: 30.08.2023

Versione Precedente / Data: 14.03.2022

### Dettagli generali:

Codice articolo: F6847CA

Nome: **15 Bastoncini di Filetti di Merluzzo**

Fornitore: FRoSTA S.r.l.

Via Ludovico Di Savoia 4A/6B  
00185 Roma

Marchio: FRoSTA

### Descrizione prodotto:

15 Bastoncini di filetti di Merluzzo\* in croccante panatura, prefritti e surgelati.

### Ingredienti:

Filetti di MERLUZZO\* (65%), pangrattato (farina di FRUMENTO, lievito, sale, paprica, curcuma), acqua, olio di semi di girasole, farina di FRUMENTO, sale

### Cross contamination:

Può contenere tracce di orzo, avena, molluschi.

### Specie ittica / area di pesca:

\*vedere la lettera riportata sul lato della confezione:

A: Merluzzo d'Alaska (*Theragra chalcogramma*) pescato nell'oceano Pacifico nord orientale (FAO 67) o nord occidentale (FAO 61)

D: Merluzzo del Pacifico (*Merluccius productus*) pescato nell'oceano Pacifico nord orientale (FAO 67)

J: Merluzzo sudafricano (*Merluccius capensis/paradoxus*) pescato nell'oceano Atlantico sud orientale (FAO 47)

### Indicazioni particolari:

Da pesca sostenibile e certificata MSC

Senza additivi



### Peso:

Peso totale dichiarato: 450g

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

Energia (kJ)	804 kJ
(kcal)	192 kcal
Grassi [ g ]	8,9 g
- di cui acidi grassi saturi [ g ]	1,2 g
Carboidrati [ g ]	13,8 g
- di cui zuccheri [ g ]	1,6 g
Fibre * [ g ]	-
Proteine [ g ]	13,7 g
Sale [g]	1,11 g

\*indicazione volontaria

### Criteri qualitativi:

### Analisi sensoriale:

Parametri	Descrizione
aspetto / colore	Bastoncini di filetti di merluzzo uniformemente panati
consistenza	Tipico della specie ittica impiegata
gusto	Filetti di merluzzo compatti e panatura croccante

**Criteri microbiologici:**

Parametri	Valore Standard	Metodo
Conta microbica totale	1.000.000 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	100 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:**

Descrizione:	Modalità consigliata	Modalità alternativa	Modalità alternativa
	FORNO	PADELLA	FRIGGITRICE AD ARIA
	Riscalada il forno a 220°C (forno ventilato 200°C), metti i bastoncini di merluzzo ancora surgelati su una teglia rivestita con carta da forno e cuoci per 12 - 15 minuti	Riscalda un po' di olio in una padella e aggiungi i bastoncini di merluzzo ancora surgelati. Cuoci prima a fiamma alta e poi a fuoco medio per 6 - 8 minuti finché la panatura è croccante e dorata. Rigira i bastoncini di tanto in tanto durante la cottura.	Cuocere i bastoncini di merluzzo, ancora surgelati, in friggitrice ad aria, a 200°C per circa 15 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 mesi
Durabilità minima alla consegna:	12 mesi

**Packaging:**

Pallettizzazioni	Valore
Numero di buste/astucci per unità di vendita	12 X 450G
Numero di unità di vendita per strato	24
Numero di strati per pallet	6
Numero di unità di vendita per pallet	144
Altezza totale (pallet incluso) [mm ]	1820

EAN / astuccio/busta:	8052789532854
EAN / unità di vendita (bundle/cartone):	8052789533578

Dimensioni [in mm]	lunghezza	larghezza	altezza
astuccio/busta	277	97	32
unità di vendita	402	99	277

Imballaggio	Imballo	Tipologia	Materiale	Raccolta
	Primario	Astuccio	PAP 21	Carta
	Secondario	Film termoretraibile	LDPE 04	Plastica