

# 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:

|                     | Modalità consigliata   | Modalità alternativa   | Modalità alternativa   |
|---------------------|--|--|--|
|                     | FORNO  | PADELLA  | FRIGGITRICE AD ARIA  |
| <b>Descrizione:</b> | Riscaldare 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      |

|   |               |
|---|---------------|
| <b>EAN / astuccio/busta:</b>                        | 8052789532854 |
| <b>EAN / unità di vendita<br/>(bundle/cartone):</b> | 8052789533578 |

|                           |                  |                  |                |
|---------------------------|------------------|------------------|----------------|
| <b>Dimensioni [in mm]</b> | <b>lunghezza</b> | <b>larghezza</b> | <b>altezza</b> |
| astuccio/busta            | 277              | 97               | 32             |
| unità di vendita          | 402              | 99               | 277            |

|                    |                |                      |                  |                 |
|--------------------|----------------|----------------------|------------------|-----------------|
| <b>Imballaggio</b> | <b>Imballo</b> | <b>Tipologia</b>     | <b>Materiale</b> | <b>Raccolta</b> |
|                    | Primario       | Astuccio             | PAP 21           | Carta           |
|                    | Secondario     | Film termoretraibile | LDPE 04          | Plastica        |