



Scheda tecnica

Versione / Data: 18.06.2025

Versione Precedente / Data:

Dettagli generali:

Codice articolo: F6382C
Nome: 12 POLPETTE DI PESCE
Fornitore: MERLUZZO DALLA NORVEGIA - MSC
FRoSTA S.r.l
Via Ludovico di Savoia 4A\6B
00185 Roma
Marchio: FRoSTA

Descrizione prodotto:

Porzioni di filetti di merluzzo Carbonaro, parzialmente tritato, con prezzemolo, surgelate.

Ingredienti:

Filetti di MERLUZZO Carbonaro* (60%), pangrattato (farina di FRUMENTO, sale, lievito), PANNA, cipolla, olio di semi di girasole, UOVA (1,8%), farina di riso, amido di riso, prezzemolo, amido di patata, farina di FRUMENTO (0,7%), sale, SENAPE (acqua, semi di SENAPE, aceto di alcool, sale, zucchero, pepe di Cayenna, curcuma), succo di limone concentrato, aglio, pepe nero, noce moscata

*Zona di pesca: Oceano Atlantico Nord-Orientale (FAO 27): Mare di Barents, Mare di Norvegia, Spitzbergen and Isola degli Orsi.

Nonostante gli accurate controlli, consigliamo di prestare attenzione alla possibile presenza di spine.

Il numero delle polpette nella confezione è soltanto indicativo.

Cross contamination:

Può contenere avena, crostacei, soia, sedano, molluschi

Peso:

Peso totale dichiarato: 240g

Dichiarazione nutrizionale – valore medio per 100g:

Energia (kJ)	791
(kcal)	189
Grassi [g]	10,1
- di cui acidi grassi saturi [g]	2,8
Carboidrati [g]	11,2
- di cui zuccheri [g]	1,1
Fibre * [g]	-
Proteine [g]	13,0
Sale [g]	0,86

*indicazione volontaria

Criteri qualitative:

Analisi sensoriale:

Parametri	Descrizione
aspetto / colore	Porzione leggermente panate dalla forma rotondeggiante
consistenza	Tenera
gusto	Sapore tipico della specie ittica, con nota di prezzemolo e senape.

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
Descrizione:	Disponi le Polpette ancora surgelate su una teglia con carta da forno e cuoci nel ripiano centrale del FORNO preriscaldato a 200°C (180°C se forno ventilato) per 12-14 minuti.	Riscalda un po' di olio in una PADELLA e aggiungi le Polpette ancora surgelate. Cuoci a fiamma media per 10-12 minuti, rigira le porzioni di tanto in tanto.	Disponi il numero desiderato di Polpette nella FRIGGITRICE AD ARIA e cuoci a 200°C per 12 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)	15
Durabilità minima alla consegna:	10

Packaging:

Criterio	Valore
Numero di buste/astucci per unità di vendita	8
Numero di unità di vendita per strato	20
Numero di strati per pallet	9

Numero di unità di vendita per pallet	180
Altezza totale (pallet incluso) [mm]	1830

EAN / astuccio/busta:	8052789531987
EAN / unità di vendita (bundle/cartone):	8052789531994

Dimensioni [in mm]

	lunghezza	larghezza	altezza
astuccio/busta	187	125	40
unità di vendita	344	125	187

Imballaggio	Imballo	Tipologia	Materiale	Raccolta
	Primario	Astuccio	PAP21	Carta
	Secondario	Bundle	HDPE	Plastica