



## Scheda tecnica

Versione / Data: 18.06.2025

Versione Precedente / Data:

### Dettagli generali:

**Codice articolo:**

F6382C

**12 POLPETTE DI PESCE**

**Nome:**

**MERLUZZO DALLA NORVEGIA - MSC**

**Fornitore:**

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 occasione 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 panata 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
<b>Descrizione:</b>	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:**

<b>Temperatura di stoccaggio min. -18°C</b>
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 vendità (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