



## Scheda tecnica

Versione / Data: 02.07.2025

### Dettagli generali:

**Codice articolo:** F6522C  
**Nome:** 5 Filetti di Nasello MSC 300g  
**Fornitore:** FRoSTA Srl  
Via Ludovico di Savoia 4a/6b  
00185 Roma  
**Marchio:** FRoSTA

### **Descrizione prodotto:**

5 porzioni di filetti di nasello\* da pesca sostenibile e certificata MSC, costituite da parti di pesce, glassate, surgelate.

### **Ingredienti:**

Filetti di NASELLO\*

\*Specie di pesce utilizzata: vedi la lettera riportata sul lato della confezione.

A: Nasello sudafricano (*Merluccius capensis*), pescato con reti da traino o ami e palangari nell'Atlantico sud-orientale (FAO 47)

H: Nasello australe (*Macruronus novaezelandiae*), pescato con reti da traino nell'Oceano Pacifico sud-occidentale (FAO 81)

Può contenere grano, orzo, segale, avena, crostacei, uova, soia, latte, sedano, senape.

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

### **Peso:**

**Peso totale dichiarato:** 300g

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

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| Energia (kJ)                       | 305  |
| (kcal)                             | 72   |
| Grassi [ g ]                       | 1,2  |
| - di cui acidi grassi saturi [ g ] | 0,3  |
| Carboidrati [ g ]                  | 0,3  |
| - di cui zuccheri [ g ]            | 0,3  |
| Proteine [ g ]                     | 15,0 |
| Sale [g]                           | 0,13 |

### **Criteri qualitativi**

**Analisi sensoriale:**

| Parametri        | Descrizione                           |
|------------------|---------------------------------------|
| aspetto / colore | Filetti di merluzzo dal colore bianco |
| consistenza      | Soda                                  |
| gusto            | Tipico della specie ittica impiegata  |

**Criteri microbiologici:**

| <i>Parametri</i>                 | <i>Valore Standard</i> | <i>Metodo</i>                      |
|----------------------------------|------------------------|------------------------------------|
| Conta microbica totale           | 1.000.000 ufc/g        | ISO 4833                           |
| Enterobacteria                   | 10.000 ufc/g           | ISO 21528<br>modifiziert           |
| E. coli                          | 100 ufc/g              | ISO 16649-1/-2                     |
| Lieviti                          | 10.000 ufc/g           | ISO 21527, §64<br>LFGB, L 01.00-37 |
| Muffe                            | 1.000 ufc/g            | ISO 21527, §64<br>LFGB, L 01.00-37 |
| Stafilococchi coagulasi-positiva | 100 ufc/g              | ISO 6888-1                         |
| Listeria monocytogenes           | 10 ufc/g               | ISO 11290-1/-2,<br>ISO 20838       |
| Salmonella                       | negative / 25 g        | ISO 6579, ISO<br>20838             |

**Modalità di preparazione:**

|                     | Modalità consigliata  | Modalità alternativa  |
|---------------------|---|---|
|                     | Padella   | Pentola   |
|                     | Riscalda un cucchiaino di olio in una PADELLA ed aggiungi i filetti, ancora surgelati. Cuoci a fuoco medio per circa 10 minuti. Gira di tanto in tanto. | Fai bollire l'acqua in una PENTOLA. Aggiungi i filetti ancora surgelati e cuoci per circa 10 minuti dall'ebollizione. |
|                     | Forno   |   |
| <b>Descrizione:</b> | Disponi i filetti ancora surgelati su una teglia con un filo di olio. Cuoci in FORNO preriscaldato a 180°C per circa 20 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 | Mesi |

|   |    |      |
|---|----|------|
| <b>Durabilità minima alla consegna:</b> | 11 | Mesi |
|---|----|------|

**Packaging:**

| <b>Requisiti</b>                             | <b>valori</b> |
|--|---------------|
| Numero di buste/astucci per unità di vendita | 10            |
| Numero di unità di vendita per strato        | 18            |
| Numero di strati per pallet                  | 9             |
| Numero di unità di vendita per pallet        | 162           |
| Altezza totale (pallet incluso) [ mm ]       | 1.770         |

|   |               |
|---|---------------|
| <b>EAN / astuccio/busta:</b>                    | 8052789531390 |
| <b>EAN / unità di vendita (bundle/cartone):</b> | 8052789531406 |

**dimensioni [in mm]**

|                  | lunghezza | larghezza | altezza |
|------------------|-----------|-----------|---------|
| astuccio/busta   | 177       | 132       | 35      |
| unità di vendita | 360       | 133       | 180     |

| Imballaggio | Imballo    | Tipologia             | Materiale    |
|-------------|------------|-----------------------|--------------|
|             | Primario   | vaschetta<br>astuccio | PS6<br>PAP21 |
|             | Secondario | Bundle                | 4 HDPE       |