



## 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 (*Macrurus 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:**

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

**Modalità di preparazione:**

	Modalità consigliata	Modalità alternativa
	Padella	Pentola
<b>Descrizione:</b>	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	
	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

	Imballo	Tipologia	Materiale
Imballaggio	Primario	vaschetta astuccio	PS6 PAP21
	Secondario	Bundle	4 HDPE