



SCHEDA TECNICA

F6131C

Versione/data: 02.10.2020

Sostituisce versione/data: 01.08.2018

1.0	DETTAGLI GENERALI:	
1.1	Codice articolo:	F6131C
1.2	Nome:	BOCCONCINI DI MERLUZZO D'ALASKA
1.3	Fornitore:	Frosta S.r.l. Via Palestro 1 00185 Roma
1.4	Marchio:	FROSTA
1.5	Codice EAN	busta/astuccio: 4008366010820
		cartone/bundle: 8052789532403
2.0	DESCRIZIONE PRODOTTO:	
2.1	Denominazione legale:	Porzioni di Filetti di Merluzzo d'Alaska in croccante panatura, prefritte, surgelate.
2.2	Ingredienti:	Filetti di MERLUZZO d'Alaska * (60%), pangrattato (farina di FRUMENTO, destrosio, lievito, sale, paprica, curcuma), farina di FRUMENTO, olio di semi di girasole, acqua, amido di patata, sale. Può contenere tracce di CROSTACEI, UOVA, SOIA, LATTE, SEDANO, SENAPE. Merluzzo d'Alaska da pesca sostenibile certificata MSC.
3.0	PESO:	
3.1	Peso totale dichiarato:	280g
3.2	Peso parziale dichiarato:	Merluzzo d'Alaska: 60% = 168g
4.0	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE:	
4.1	Valore medio per 100g:	Energia 810 kJ / 193 kcal Grassi 6,4 g di cui acidi grassi saturi 0,8 g Carboidrati 21,1 g di cui zuccheri 2,2 g



SCHEDA TECNICA

F6131C

Versione/data: 02.10.2020

Sostituisce versione/data: 01.08.2018

		Fibre	1,0 g
		Proteine	12,2g
		Sale	1,17 g
5.0	CRITERI QUALITATIVI:		
5.1	Analisi sensoriale:	Aspetto	Porzioni di forma irregolare, omogeneamente ricoperte da una panatura dorata
		Gusto	Pesce: fresco, non di olio aromatizzato. Panatura: gusto tipico del pane.
		Consistenza	Pesce: tenero, succoso; Panatura: croccante.
5.2	Analisi microbiologiche:	Germe-tipo	Valori Standard
		Conta microbica totale	1.000.000 ufc/ g
		Enterobacteriaceae	10.000 ufc/ g
		E.coli	100 ufc/ g
		Lieviti	10.000 ufc/ g
		Muffe	1.000 ufc/ g
		L. monocytogenes	10 ufc/ g
		Salmonella	negativa / 25 g
		Metodo	
			ISO 4833
			ISO 21528 mod.
			ISO 16649-1/-2
			ISO 21527 or § 64 LFGB, L 01.00 - 37
			ISO 21527 or § 64 LFGB, L 01.00 - 37
			ISO 11290-1/-2, ISO 20838
			ISO 6579, ISO 20838
6.0	RACCOMANDAZIONI DI PREPARAZIONE:		
6.1	Modalità di preparazione:	Pentola	-
		Pentola a pressione	-
		Padella	Cuocere in olio per 10-12 minuti, rigirando il prodotto di tanto in tanto.
		Forno	Cuocere a 220°C (200°C se ventilato) per 12-14 minuti.
		Microonde	-
7.0	RACCOMANDAZIONI DI CONSERVAZIONE:		
7.1	Condizioni di stoccaggio e durabilità minima:	Temperatura di stoccaggio	min. - 18°C
		Temperatura di trasporto	- 18 °C, per brevi periodi. - 15°C in accordo con i Regolamenti nazionali basati sulla "Direttiva (89/108/EEC) (Alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana)
		Durabilità minima	18 mesi dalla data di produzione (in adeguate condizioni di stoccaggio nella confezione originale chiusa)
		Durabilità minima alla consegna	12 mesi
8.0	CONFEZIONAMENTO:		


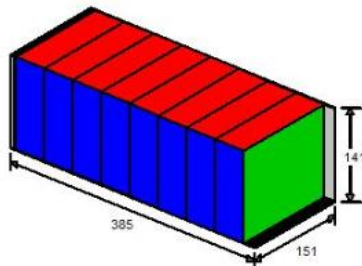
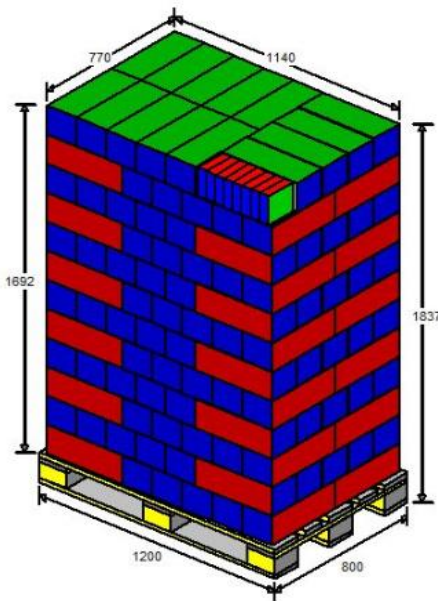


SCHEDA TECNICA

F6131C

Versione/data: 02.10.2020

Sostituisce versione/data: 01.08.2018

8.1	Dimensioni busta/astuccio:	150 x 140 x 45 mm
8.2	Numero di buste/astucci in cartone:	8
8.3	Schema di pallettizzazione:	<div> <div>  01/10/2020 </div> <div> Product: 180K4_150x140x45 Product no.: FISH NUGGETS 280G </div> <div> <p>SP dimensions: 150,0 x 140,0 x 45,0 mm SP-width vertical</p> <p>SU dimensions: 385,0 x 151,0 x 141,0 mm (370,0 x 150,0 x 140,0 mm)</p> <p>SU-height vertical on pall.</p> <p>8 SP/sales unit</p> </div> <div>  </div> <div> <p>Pallet storage space: 1200,0 x 800,0 x 1755,0 mm</p> <p>Block dim.: 1140,0 x 770,0 x 1692,0 mm</p> <p>Area utilization: 90,8 % Volume utilization: 87,6 %</p> <p>15 Sales units/layer 12 Layers on the pallet 180 Sales units/pallet</p> <p>1440 SP/pallet</p> </div> <div>  </div> </div>
Soggetto a variazione da parte del produttore.		