

## Scheda tecnica

Versione / Data: 03.04.2023

Versione Precedente / Data: 01.08.2018

### Dettagli generali:

Codice articolo: F6133CA

Nome: **FRoSTA Filetti di Merluzzo Croccante MSC 240g**

Fornitore: FRoSTA Srl  
Via Palestro n.1  
00185 Roma

Marchio: FRoSTA

### Descrizione prodotto:

2 porzioni di filetti di merluzzo, costituite da parti di pesce, in croccante panatura, prefritte, surgelate.

### Ingredienti:

Filetti di MERLUZZO\* (66%), pangrattato (farina di FRUMENTO, destrosio, lievito, sale, paprica, curcuma), acqua, olio di semi di girasole, farina di FRUMENTO, amido di patata, sale

### Cross contamination:

Può contenere tracce di crostacei, uova, soia, latte, sedano e senape.

### Specie ittica / area di pesca:

\*Vedere la lettera riportata sul lato della confezione:

A = Merluzzo d'Alaska (*Theragra chalcogramma*) pescato nell'Oceano Pacifico Nord-Orientale (FAO 67) o Nord-Occidentale (FAO 61)

B = Merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*) pescato nell'Atlantico Nord-Orientale (FAO 27)

C = Merluzzo australe (*Macruronus novaezelandiae*) pescato nell'Oceano Pacifico Sud-Occidentale (FAO 81)

### Indicazioni particolari:

Da pesca sostenibile e certificata MSC



Senza additivi

### Peso:

Peso totale dichiarato:

**240,0 g**

Peso parziale dichiarato:

filetti di merluzzo

66% =

158,4 g

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

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| Energia (kJ)                       | 765 |
| (kcal)                             | 182 |
| Grassi [ g ]                       | 7,3 |
| - di cui acidi grassi saturi [ g ] | 1,0 |
| Carboidrati [ g ]                  | 15  |
| - di cui zuccheri [ g ]            | 2,1 |
| Fibre * [ g ]                      | 0,6 |
| Proteine [ g ]                     | 14  |
| Sale [g]                           | 1,2 |

\*indicazione volontaria

### Criteri qualitativi

#### Analisi sensoriale:

| Parametri        | Descrizione  |
|------------------|--|
| aspetto / colore | Panatura dal colore dorato omogeneamente distribuita           |
| consistenza      | Pesce sodo, panatura croccante                                 |
| gusto            | Pesce tipico della specie impiegata e non di olio aromatizzato |

### Criteri microbiologici:

| Parametri              | Valore Standard | Metodo                |
|------------------------|-----------------|-----------------------|
| Conta microbica totale | 1.000.000 KbE/g | ISO 4833              |
| Enterobatteria         | 10.000 KbE/g    | ISO 21528 modifiziert |

|                                  |                |                                 |
|----------------------------------|----------------|---------------------------------|
| E. coli                          | 100 KbE/g      | ISO 16649-1/-2                  |
| Lieviti                          | 10.000 KbE/g   | ISO 21527, §64 LFGB, L 01.00-37 |
| Muffe                            | 1.000 KbE/g    | ISO 21527, §64 LFGB, L 01.00-37 |
| Stafilococchi coagulasi-positiva | 100 KbE/g      | ISO 6888-1                      |
| Listeria monocytogenes           | 10 KbE/g       | ISO 11290-1/-2, ISO 20838       |
| Salmonella                       | negativ / 25 g | ISO 6579, ISO 20838             |

**Modalità di preparazione:**

|                     | <b>Modalità consigliata</b>  |
|---------------------|--|
|                     | Forno  |
| <b>Descrizione:</b> | Cuocere il prodotto, ancora surgelato, in forno preriscaldato a 220°C (200°C se ventilato) per 20-22 minuti. |

**Condizioni di stoccaggio e durabilità minima:**

|  |         |
|--|---------|
| <b>Temperatura di stoccaggio min. -18°C</b>  |         |
| <b>Temperatura di trasporto -18°C, per brevi periodi di tempo -15°C (in linea con la normativa vigente in materia di alimenti surgelati)</b> |         |
| <b>Durabilità minima dalla data di produzione (in adeguate condizioni di stoccaggio nella confezione originale chiusa)</b>                   | 18 Mesi |
| <b>Durabilità minima alla consegna:</b>  | 12 Mesi |

**Packaging:**

| <b>Requisiti</b>                             | <b>Valore</b> |
|--|---------------|
| Numero di buste/astucci per unità di vendita | 8x240g        |
| Numero di unità di vendita per strato        | 21            |
| Numero di strati per pallet                  | 11            |
| Numero di unità di vendita per pallet        | 231           |
| Altezza totale (pallet incluso) [ mm ]       | 1781          |

|   |               |
|---|---------------|
| <b>EAN / astuccio/busta:</b>                    | 8052789533240 |
| <b>EAN / unità di vendita (bundle/cartone):</b> | 8052789533257 |

**dimensioni [in mm]**

|                  | lunghezza | larghezza | altezza |
|------------------|-----------|-----------|---------|
| astuccio/busta   | 187       | 25        | 142     |
| unità di vendita | 193       | 212       | 146     |

| Imballaggio | Imballo    | Tipologia            | Materiale | Raccolta |
|-------------|------------|----------------------|-----------|----------|
|             | Primario   | astuccio             | C/PAP 81  | carta    |
|             | Secondario | film termoretraibile | LDPE 4    | plastica |