

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, prefitte, 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 (Macrurus 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
Enterobacteria	10.000 KbE/g	ISO 21528 modificiert

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:

	Modalità consigliata
	Forno
Descrizione:	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:

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)	18 Mesi
Durabilità minima alla consegna:	12 Mesi

Packaging:

Requisiti	Valore
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

EAN / astuccio/busta:	8052789533240
EAN / unità di vendita (bundle/cartone):	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