

# Scheda tecnica

Versione / Data: 26.03.2024

Versione Precedente / Data: --.--.--



## Dettagli generali:

**Codice articolo:** F6733C  
**Nome:** PLATESSA CROCCANTE 230g  
**Fornitore:** FRoSTA S.r.l.  
Via Ludovico Di Savoia 4A/6B  
00185 Roma  
**Marchio:** FRoSTA

**Descrizione prodotto:** Filetti di Platessa del Pacifico, impanati, prefritti, surgelati.

**Ingredienti:** Filetti di PLATESSA del Pacifico (55%), pangrattato (farina di FRUMENTO, sale, spezie (paprica, curcuma), lievito, destrosio), olio di semi di girasole, acqua, farina di FRUMENTO, amido di patata, sale.

## Cross contamination:

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

**Indicazioni particolari:** Platessa del Pacifico da pesca sostenibile e certificata MSC.

**Peso:** 230g

**Peso totale dichiarato:** Filetti di Platessa del Pacifico

## Dichiarazione nutrizionale – valore medio per 100g:

Energia (kJ)	903
(kcal)	215
Grassi [ g ]	9,0
- di cui acidi grassi saturi [ g ]	0,9
Carboidrati [ g ]	21,5
- di cui zuccheri [ g ]	2,5
Fibre * [ g ]	-
Proteine [ g ]	11,5
Sale [g]	0,94

\*indicazione volontaria

## Criteri qualitativi:

### Analisi sensoriale:

Parametri	Descrizione
aspetto / colore	Filetto di platessa del Pacifico dalla forma irregolare ricoperto da una panatura grossolana dal colore dorato.
consistenza	Croccante la panatura, sodo il pesce.
gusto	Tipico delle specie ittiche, panatura tipica del pane con una lieve nota di olio.

## Criteri microbiologici:

Parametri	Valore Standard	Metodo
Conta microbica totale	10.000.000	ISO 4833
Enterobacteria	10.000	ISO 21528 mod.
E. coli	100	ISO 16649-1/-2
Lieviti	10.000	ISO 21527
Muffe	1.000	ISO 21527
Stafilococchi coagulasi-positiva	1.000	ISO 6888-1
Listeria monocytogenes	10	ISO 11290-1/-2, ISO 20838
Salmonella	negativa	ISO 6579, ISO 20838

**Modalità di preparazione:**

	Modalità consigliata	Modalità alternativa
	Forno	Forno
<b>Descrizione:</b>	Disponi i filetti di Platessa ancora surgelati su una teglia (si può usare la carta da forno) e cuoci a 220°C per circa 14-16 minuti.	Riscalda un po' di olio in una padella e cuoci i filetti di Platessa ancora surgelati a fuoco medio per 5-7 minuti, rigirandoli più volte.

	Modalità consigliata
	Friggitrice ad aria
<b>Descrizione:</b>	Cuoci a 200°C per 8 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>	11 mesi

**Packaging:**

Pallettizzazioni	Valore
Numero di buste/astucci per unità di vendita	9x230g
Numero di unità di vendita per strato	12
Numero di strati per pallet	12
Numero di unità di vendita per pallet	144
Altezza totale (pallet incluso) [mm]	1750

<b>EAN / astuccio/busta:</b>	8052789533684
<b>EAN / unità di vendita (bundle/cartone):</b>	8052789533691

Dimensioni [in mm]	lunghezza	larghezza	altezza
astuccio/busta	193	128	41
unità di vendita	308	245	145

Imballaggio	Imballo	Tipologia	Materiale	Raccolta
	Primario	Astuccio	PAP 21	Carta
	Secondario	Film termoretraibile	LDPE 04	Plastica