

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2426Rev 01 del
03/07**FILETTO DI ORATA AL VAPORE**Pagina 1 di
4**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Orata di piccole dimensioni del sapore delicato e dalla consistenza morbida e non stopposa, già pronta per gli abbinamenti più svariati

IMPIEGO

Modalità di rinvenimento: in microonde a 600 - 800 W per 1 minuto previa apertura del sacchetto oppure immergendo la busta chiusa in acqua calda a 70 °C circa per qualche minuto.

INGREDIENTI

Filetto di ORATA, olio extravergine d'oliva, sale.

Prodotto in uno stabilimento in cui si lavora: GLUTINE, FRUTTA SECCA IN GUSCIO, ARACHIDI, SESAMO, UOVA, PESCE, CROSTACEI, SENAPE, ANIDRIDE SOLFOROSA.

MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE CE: **CE IT R1E4S**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: filetti interi di orata

ODORE: tipico, caratteristico

SAPORE: caratteristico

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Prodotto che per la sua sicurezza microbiologica necessita del mantenimento a temperatura di refrigerazione 0/+4°C.

Per la sua particolare natura non deve essere consumato oltre la data di scadenza impressa sulla confezione.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Carica microbica totale mesofila	< 100.000 ufc/g
Coliformi totali	< 100 ufc/g
Lieviti e Muffe	< 100 ufc/g
Streptococchi fecali	< 10 ufc/g
Salmonella	< assenza in 25 gr
Lysteria Monocytogenes	< assenza in 25 gr
Stafilococcus Aureus	< 10 ufc/g
Bacillus Cereus	< 10 ufc/g
Clostridi solfito riduttori	< 10 ufc/g

Ultimo aggiornamento: 02.12.2016

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2426

Rev 01 del
03/07

FILETTO DI ORATA AL VAPORE

Pagina 2 di
4

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati.

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Il filetto di orata fresco viene spinato, deliscato e posto in busta sottovuoto con tutti gli ingredienti e per finire viene cotto a temperature controllate per lungo tempo a bassa temperatura. Confezionato e stoccato in frigorifero.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.,
Via Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

DATI PRODOTTO

Confezione: BUSTA SOTTOVUOTO
Peso netto: 0,140 kg
Formato di vendita: cartone 6 pezzi
Peso lordo confezione: 0,146 kg
Peso lordo collo: 0,115 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Data di scadenza: 60 Giorni
Conservazione prodotto chiuso: a temperat. di refrigerazione
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione
Durata del prodotto aperto: si conserva per 2-3 gg
Conservaz.durante il trasporto: temperat. refrigerazione (0-4°)

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: busta plastica sottovuoto
Lunghezza: 170,0 mm
Larghezza: 125,0 mm
Altezza: 20,0 mm
Peso imballo: 6,00 g

Ultimo aggiornamento: 02.12.2016
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

COD. 2426

FILETTO DI ORATA AL VAPORE

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 3 di
4

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 240,0 mm
Larghezza imballo secondario: 195,0 mm
Altezza imballo secondario: 115,0 mm
Dimensione colli in mm: 240*195*115
Peso imballo secondario: 115,00 g

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120
Colli per strato: 20
Strati per pallet: 10
Colli per pallet: 200

Formato standard inglese 100X120
Colli per strato: 0
Strati per pallet: 0
Colli per pallet: 0

Container pallet 112X112
Colli per strato: 0
Strati per pallet: 0
Colli per pallet: 0

CODICI EAN

EAN13: 8004980024263
ITF14: 08004980124260

SCHEMA TECNICA

COD. 2426

FILETTO DI ORATA AL VAPORE

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 4 di
4

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 720 kJ
Energia: 172 kcal
Grassi: 10,1 g
di cui: acidi grassi saturi: 2,2 g
Carboidrati: 1,2 g
di cui zuccheri: 1,2 g
Proteine: 19,2 g
Sale: 0,80 g
Fibra: 0,0 g
Sodio: 319,0 mg

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No
Pesce: Presente

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: No
Adatto a vegani: No
Adatto a celiaci: No
Contiene Alcool: No
Contiene carne suina: No