



Scheda tecnica

Versione / Data: 10.04.2025

Dettagli generali:

Codice articolo: F6836CA

Nome: Fishburger MSC

Fornitore: FRoSTA S.r.l

Via Ludovico Di Savoia 4A\6B
00185 Roma

Marchio: FRoSTA

Descrizione prodotto:

2 porzioni di filetti di merluzzo* in croccante panatura, prefritte e surgelate.

Ingredienti:

Filetti di MERLUZZO* (53%), pangrattato (farina di GRANO, lievito , sale, destrosio, paprica, curcuma, zucchero), acqua, farina di GRANO (6%), olio di semi di girasole, amido di patata, sale.

*possibili specie ittiche impiegate: vedere lettera riportata in area lotto:

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-Oriente (FAO 27)

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

Cross contamination:

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

Peso:

Peso totale dichiarato: 210g

Dichiarazione nutrizionale – valore medio per 100g:

Energia (kJ)	864
(kcal)	205
Grassi [g]	6,8
- di cui acidi grassi saturi [g]	0,8
Carboidrati [g]	23,3
- di cui zuccheri [g]	2,1
Fibre * [g]	-
Proteine [g]	12,2
Sale [g]	1,18

*indicazione volontaria

Criteri qualitativi

Analisi sensoriale:

Parametri	Descrizione
aspetto / colore	Porzione di filetto di merluzzo uniformemente ricoperta da una panatura dorata
consistenza	Pesce sodo e panatura croccante
gusto	Gusto tipico della specie ittica impiegata con sapore di pane, nota di rosmarino e citronella

Criteri microbiologici:

Parametri	Valore Standard	Metodo
Conta microbica totale	10.000.000 ufc/g	ISO 4833
Enterobacteria	10.000 ufc/g	ISO 21528 mod.
E. coli	100 ufc/g	ISO 16649-1/-2
Lieviti	10.000 ufc/g	ISO 21527
Muffe	1.000 ufc/g	ISO 21527
Stafilococchi coagulasi-positiva	1.000 ufc/g	ISO 6888-1
Listeria monocytogenes	10 ufc/g	ISO 11290-1/-2, ISO 20838
Salmonella	negativ / 25 g	ISO 6579, ISO 20838

Modalità di preparazione:

Descrizione:	Modalità consigliata	Modalità alternativa
	Padella	Forno
	Scalda un po' di olio in una PADELLA. Metti le porzioni di Fishburger, ancora surgelate, e friggi a temperatura media per 10 - 12 minuti.	Preriscalda il FORNO a 220°C (forno ventilato a 200°C). Posiziona le porzioni di Fishburger, ancora surgelate, su una teglia al centro del forno e cuoci per 20-22 minuti.
	Friggitrice ad aria	Posiziona i Fishburger nella FRIGGITRICE AD ARIA e cuoci a 180°C per 12 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:

Criterio	Valore
Numero di buste/astucci per unità di vendita	10
Numero di unità di vendita per strato	28
Numero di strati per pallet	8
Numero di unità di vendita per pallet	224
Altezza totale (pallet incluso) [mm]	1780

EAN / astuccio/busta:	8052789533288
EAN / unità di vendita (bundle/cartone):	8052789533295

Dimensioni [in mm]

	lunghezza	larghezza	altezza
astuccio/busta	201	135	29
unità di vendita	315	204	98

Imballaggio	Imballo	Tipologia	Materiale	Raccolta
	Primario	Busta	PAP21	Carta
	Secondario	Bundle	LDPE 04 + PAP22	Plastica + Carta