

Scheda tecnica

Versione / Data: 15.03.2022

Versione Precedente / Data: 01.08.2018

Dettagli generali:

Codice articolo: F6835CA

Nome:

Filetti di Merluzzo alla Mugnaia MSC 220g

Fornitore:

FRoSTA Srl
Via Palestro n.1
00185 Roma

Marchio:

FRoSTA

Descrizione prodotto:

2 porzioni di Filetti di Merluzzo, costituito da parti di pesce, in sottile panatura con prezzemolo, prefritte, surgelate.

Ingredienti:

Filetti di MERLUZZO* (72%), olio di semi di girasole, pangrattato (farina di FRUMENTO, sale, lievito), prezzemolo, farina di FRUMENTO, sale, farina di riso, acqua, pepe nero, amido di patata.

Cross contamination:

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

Specie ittica / area di pesca:

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)

D = Merluzzo del Pacifico (*Merluccius productus*) pescato nell'Oceano Pacifico Nord-Orientale (FAO 67)

J = Merluzzo sudafricano (*Merluccius capensis*) pescato nell'Oceano Atlantico Sud-Orientale (FAO 47)

Indicazioni particolari:

Da pesca sostenibile e certificata MSC

Senza additivi



Peso:

Peso totale dichiarato:

220,0 g

Peso parziale dichiarato:

filetti di merluzzo

72% =

158,4 g

Dichiarazione nutrizionale – valore medio per 100g:

Energia (kJ)	778
(kcal)	186
Grassi [g]	10,4
- di cui acidi grassi saturi [g]	1,3
Carboidrati [g]	9,4
- di cui zuccheri [g]	0,6
Fibre * [g]	0,7
Proteine [g]	13,4
Sale [g]	0,98

*indicazione volontaria

Criteri qualitativi

Analisi sensoriale:

Parametri	Descrizione
aspetto / colore	Panatura sottile, con pezzi di prezzemolo, omogeneamente distribuita
consistenza	Pesce tenero e succoso con panatura leggermente croccante
gusto	Tipico della specie ittica utilizzata con nota di prezzemolo

Criteri microbiologici:

Parametri	Valore Standard	Metodo
Conta microbica totale	1.000.000 KbE/g	ISO 4833
Enterobacteria	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:

	Modalità consigliata	Modalità alternativa
	padella	forno
Descrizione:	Scalda un po' d'olio in una padella. Aggiungi le porzioni ancora surgelate e cuoci a temperatura media per 8 - 10 minuti, girando più volte fino al grado di doratura desiderato.	Preriscalda il forno a 220 °C (200 °C se forno ventilato). Metti il prodotto ancora surgelato su una teglia coperta da carta da forno e cuoci per 15 - 18 minuti fino a doratura.

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	8X220g
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:	8052789532892
EAN / unità di vendita (bundle/cartone):	8052789532908

dimensions [in mm]

	lunghezza	larghezza	altezza
astuccio/busta	187	140	25
unità di vendita	193	146	212

Imballaggio	Imballo	Tipologia	Materiale	Raccolta
	Primario	astuccio	PAP 21	carta
	Secodario	film termoretraibile	LDPE 4	plastica