



SCHEDA TECNICA

F6867GA

Versione/data: 19.06.2024

Sostituisce versione/data:

1.0	DETTAGLI GENERALI:	
1.1	Codice articolo:	F6867GA
1.2	Nome:	FILETTONE DI MERLUZZO D'ALASKA MSC IMPANATO
1.3	Fornitore:	Frosta S.r.l. Via Ludovico di Savoia 4a/6b 00185 Roma prodotto nello stabilimento di : Ul. Witebska 63 85-778 Bydgoszcz - Polonia PL 04611803 WE
1.4	Marchio:	FROSTA FOOD SERVICE
1.5	Codice EAN	4024776009322
2.0	DESCRIZIONE PRODOTTO:	
2.1	Denominazione legale:	Filetti di Merluzzo d'Alaska (Theragra Chalcogramma), da pesca sostenibile e certificata MSC, costituita da parti di pesce, in una croccante panatura, prefritti e surgelati.
2.2	Ingredienti:	Filetto di merluzzo d'Alaska (66%), farina di frumento , acqua, amido di patate, sale, lievito, spezie (curcuma, paprica). Può contenere tracce di orzo, segale, avena, crostacei, uova, latte, soia, senape, sedano.
2.3	Processo produttivo:	I blocchi di filetti di merluzzo suddivisi in porzioni sono pressati in forme, impanati, prefritti e surgelati. Il prodotto è confezionato in cartoni, sottoposti alla verifica del peso, passati al metal detector, palettizzati e stoccati in adeguate condizioni. AVVERTENZA: nonostante gli accurati controlli consigliamo di prestare attenzione alla possibile presenza accidentale di lisce/spine.
3.0	PESO:	
3.1	Peso totale dichiarato:	6 kg



SCHEDA TECNICA

F6867GA

Versione/data: 19.06.2024

Sostituisce versione/data:

3.2	Peso parziale dichiarato:	Filetti di merluzzo 66%		
4.0	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE:			
4.1	Valore medio per 100g:	Energia	536 kJ / 126 kcal	
		Grassi	0,7 g	
		di cui acidi grassi saturi	0,2 g	
		Carboidrati	16,1 g	
		di cui zuccheri	0,7 g	
		Fibre	-	
		Proteine	13,5 g	
		Sale	0,98 g	
5.0	CRITERI QUALITATIVI:			
5.1	Analisi sensoriale:	Aspetto	Porzioni di filetto preformato avvolto omogeneamente da una panatura bruna dorata	
		Gusto	Pesce: sapore tipico della specie ittica impiegata; Panatura: tipico del pane.	
		Consistenza	Pesce: soffice; Panatura: croccante, consistente.	
5.2	Analisi microbiologiche:	Germe-tipo	Valori Standard	Metodo
		Conta microbica totale	1.000.000 ufc/ g	ISO 4833
		Enterobacteriaceae	10.000 ufc/ g	ISO 21528 mod.
		E.coli	100 ufc/ g	ISO 16649-1/-2
		Lieviti	10.000 ufc/ g	ISO 21527 or § 64 LFGB, L 01.00 – 37
		Muffe	1.000 ufc/ g	ISO 21527 or § 64 LFGB, L 01.00 – 37
		L. monocytogenes	10 ufc/ g	ISO 11290-1/-2, ISO 20838
		Salmonella	negativa / 25 g	ISO 6579, ISO 20838
6.0	RACCOMANDAZIONI DI PREPARAZIONE:			
6.1	Modalità di preparazione:	Pentola	-	
		Pentola a pressione	-	
		Padella	Cuocere il filettone, ancora surgelato, in olio a fuoco medio per 8-10 minuti.	
		Forno	-	
		Microonde	-	
		Friggitrice	Friggere il filettone, ancora surgelato, in olio a circa 175°C per circa 5 minuti.	



SCHEDA TECNICA

F6867GA

Versione/data: 19.06.2024

Sostituisce versione/data:

7.0	RACCOMANDAZIONI DI CONSERVAZIONE:				
7.1	Condizioni di stoccaggio e durabilità minima:	Temperatura di stoccaggio	min. - 18°C		
		Temperatura di trasporto	- 18 °C, per brevi periodi. - 15°C in accordo con i Regolamenti nazionali basati sulla “Direttiva (89/108/EEC) (Alimenti surgelati destinati all’alimentazione umana)		
		Durabilità minima	15 mesi dalla data di produzione (in adeguate condizioni di stoccaggio nella confezione originale chiusa)		
		Durabilità minima alla consegna	6 mesi		
8.0	CONFEZIONAMENTO:				
8.1	Schema di pallettizzazione:	Dimensioni cartone/fardello: 376x246x140 mm Numero cartoni/fardelli per strato: 9 Numero di strati: 12 Numero cartoni/fardelli per pallet: 108 Altezza pallet (pallet incluso): 1825 mm			
8.2	Imballaggio	Imballo	Tipologia	Materiale	Raccolta
		Primario	busta	LDPE 04	plastica
		Secondario	cartone	PAP 20	carta
Soggetto a variazione da parte del produttore.					