

**SCHEDA TECNICA**

|   |  |                                    |                                  |   |
|---|--|------------------------------------|----------------------------------|---|
| <b>Denominazione di vendita</b>   | <b>FILETTI DI BACCALA' PASTELLATI Prefritti, Surgelati - CGM</b>   |                                    |                                  |  |
| <b>Descrizione</b>  | Teneri filetti di baccalà di prima scelta, pastellati, prefritti e surgelati. Possono essere utilizzati negli antipasti a base di pesce o come vero e proprio secondo da gustare accompagnato da una fresca insalata   |                                    |                                  |   |
| <b>Ingredienti</b>  | Pastella 56% (farina di <b>grano</b> tenero, acqua, sale, lievito naturale), Filetti di <b>baccalà</b> 42%– PESCE (Gadus macrocephalus "Y" – Zona FAO 61 Atlantico nord-occidentale e Zona FAO 67 Pacifico nord-orientale o Gadus Morhua "X" – Zona FAO 21 Atlantico nord-occidentale, Zone FAO 27.2 Mar di Norvegia, 27.5 fondali di Islanda e Føroyar, 27.4 Mare del Nord, 27.1 Mare di Barents, stabilizzanti: E450 e E451) olio di semi di girasole. La presenza dell'ingrediente X o Y è indicata nell'ultima lettera del lotto |                                    |                                  |   |
| <b>Peso di un pezzo</b>   | 1 pezzo circa 80 grammi +/- 10 gr*.; 1 kg contiene circa n. 11-12 pezzi<br>*La variabilità è dovuta al taglio effettuato manualmente   |                                    |                                  |   |
| <b>Tipo confezionamento</b>   | <input checked="" type="checkbox"/> Primario: Primario: busta in materiale accoppiato polietilene, polipropilene o poliestere<br><input checked="" type="checkbox"/> Secondario (imballo): cartone   |                                    |                                  |   |
| <b>Caratteristiche organolettiche</b>   | <input checked="" type="checkbox"/> Aspetto – forma cilindrica irregolare, prodotto pastellato dal colore dorato<br><input checked="" type="checkbox"/> Sapore – tipico del baccalà fritto   |                                    |                                  |   |
| <b>Caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali</b><br>(valori medi su 100gr) | Kcal   | 202                                | Grassi                           | 6,2 g   |
|   | Kj   | 852                                | Di cui saturi                    | 0,8 g   |
|   |  |                                    | Carboidrati                      | 23,4 g  |
|   |  |                                    | Di cui Zuccheri                  | 2,6 g   |
|   |  |                                    | Proteine                         | 12,1 g  |
|   |  |                                    | Fibre                            | 2,0 g   |
|   |  |                                    | Sale                             | 0,9 g   |
| <b>Caratteristiche microbiologiche</b>  | <i>La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo</i>   |                                    | Carica batterica totale          | < 2 x 10 <sup>6</sup> UFC/gr  |
|   |  |                                    | Coliformi Totali                 | < 2 x 10 <sup>3</sup> UFC/gr  |
|   |  |                                    | E. coli                          | < 10 <sup>2</sup> UFC/gr  |
|   |  |                                    | Stafilococchi coagulasi positivi | < 10 <sup>3</sup> UFC/gr  |
|   |  |                                    | Salmonella spp.                  | Assente / 25 gr   |
|   |  |                                    | L. monocytogenes                 | O.M. 07/12/1997   |
| <b>Modalità di conservazione</b>  | <input checked="" type="checkbox"/> TRASPORTO: -18°C (variazione accettabile ± 3°C)<br><input checked="" type="checkbox"/> STOCCAGGIO/VENDITA: -18°C<br>Una volta scongelato il prodotto non ricongelare e consumare entro 24 ore conservandolo in frigorifero (+4°C)  |                                    |                                  |   |
| <b>TMC (-18°C)</b>  | 18 mesi  | Shelf life alla consegna: >12 mesi |                                  |   |
| <b>Modalità d'uso e di preparazione</b>   | Da consumarsi previa cottura. Cuocere il prodotto senza preventivo scongelamento:<br>- in forno ventilato (200°C): cuocere per circa 10/12 minuti<br>- in friggitrice (180°C): cuocere per circa 5/6 minuti<br>- in padella: cuocere in abbondante olio bollente per 6/7 minuti  |                                    |                                  |   |
| <b>Allergeni</b>  | <input checked="" type="checkbox"/> <b>Contiene:</b> Cereali contenenti <b>glutine</b> e prodotti derivati; <b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce.<br><input checked="" type="checkbox"/> <b>Cross contamination:</b> <b>Crostacei; Uova; Arachidi; Soia; Frutta a guscio; Sedano; Sesamo; Senape; Lupini; Molluschi; Anidride solforosa; Latte.</b>   |                                    |                                  |   |
| <b>OGM</b><br>Reg. CE n.1829/2003<br>Reg. CE n.1830/2003                        | L'azienda non utilizza ingredienti, additivi, aromi e coadiuvanti tecnologici costituiti o derivati da OGM. In conformità ai regolamenti in vigore non è richiesta etichettatura supplementare   |                                    |                                  |   |
| <b>Destinatari</b>  | Non adatto a: soggetti che presentano fenomeni allergici verso uno dei componenti sopra indicati, vegani   |                                    |                                  |   |

| INFORMAZIONI LOGISTICHE   |                       |
|---------------------------|-----------------------|
| <b>Tipo confezione</b>    | <b>BUSTA 2000 gr.</b> |
| <b>Codice ean busta</b>   | 8002831001012         |
| <b>Codice ean cartone</b> | 8002831120119         |
| <b>Codice Articolo</b>    | FB3                   |
| <b>Pezzi per cartone</b>  | 2                     |
| <b>Cartoni per strato</b> | 16                    |
| <b>Strati per epal</b>    | 6                     |
| <b>Cartoni per epal</b>   | 96                    |
| <b>Misura cartoni cm</b>  | 19x29x26h             |
| <b>Altezza Pallet</b>     | Cm. 171               |