



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

FILETTO DI STOCCAFISSO REIDRATATO  
parzialmente deliscatoMod 09\_03  
(rev. 1)  
Pagina 1 di 2  
Data: 10/09/21

## DATI PRODOTTO

<b>Nome prodotto:</b>	<b>Filetto di Stoccafisso reidratato parzialmente deliscato IQF congelato</b>
<b>Descrizione:</b>	Filetto di stoccafisso reidratato parzialmente deliscato IQF congelato Stoccafisso secco, battuto alla veneta, successivamente ammolato, filettato, parzialmente deliscato e congelato
<b>Peso:</b>	5,0 kg circa (peso variabile)
<b>Peso al netto della glassatura:</b>	<b>4,5 kg circa</b> (peso variabile)
<b>Glassatura:</b>	<b>10%</b>
<b>Condizioni di conservazione:</b>	- 18 °C: entro la data indicata sulla confezione; - 12 °C: entro 1 mese; - 6 °C: entro 1 settimana; nello scomparto del ghiaccio: entro 3 giorni; in frigorifero: entro 24 ore.
<b>Tempo massimo di conservazione:</b>	540 giorni dalla data di confezionamento
<b>Modalità di consumo:</b>	Da consumarsi previa cottura. Una volta scongelato il prodotto, non ricongelare e consumare entro 24 ore dallo scongelamento. Possibile presenza di residui di spine.

## INGREDIENTI

Denominazione commerciale	Nome scientifico	Provenienza
<b>Stoccafisso</b> Acqua, regolatore di acidità: E526, stabilizzante: E500ii	<i>Gadus morhua</i>	Pescato in Atlantico nord orientale, Mar di Norvegia con ami e palangari, reti da circuizione e da raccolta
<b>Allergeni:</b>	pesce	
<b>O.G.M.:</b>	Gli ingredienti utilizzati non contengono OGM.	

## DATI LOGISTICI

<b>Tipo di confezione:</b>	<b>Descrizione imballo</b> Busta trasparente
<b>Confezioni per cartone:</b>	1
<b>Cartoni per strato:</b>	6
<b>Cartoni per bancale:</b>	36

## CODIFICAZIONE

<b>Marchio:</b>	RIVAMAR
<b>Codice EAN confezione</b>	2076064 su peso variabile
<b>Codice articolo:</b>	1119

**SCHEMA TECNICA PRODOTTO****FILETTO DI STOCCAFISSO REIDRATATO  
parzialmente deliscato**Mod 09\_03  
(rev. 1)  
Pagina 2 di 2  
Data: 10/09/21**VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)**

ENERGIA	kcal	86
	kJ	366
Grassi		0.7g
di cui saturi		0.4g
Carboidrati		0.0g
di cui zuccheri		0.0g
Proteine		20.0g
Sale		0.18g

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Determinazione	n	c	m	M	Unità di misura
Carica microbica mesofila	5	2	100.000	1.000.000	UFC/g
Coliformi totali	5	2	100	1.000	UFC/g
Escherichia coli	5	2	1	10	UFC/g
Stafilococchi aurei	5	2	100	1000	UFC/g
Salmonella spp.	5	0		Assenti in 25g	
Listeria monocytogenes	5	2	10	100	UFC/g

n= numero di campioni prelevati per lotto c= numero max ammesso di campioni compresi tra m e M  
m= numero microrganismi considerato accettabile; M= numero microrganismi considerato non accettabile

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

<b>ODORE</b>	lieve, caratteristico, senza note estranee
<b>ASPETTO</b>	caratteristico, regolare, ingredienti a pezzatura tipica e regolare, assenza di grumi di ghiaccio, assenza di sbriciolature, di difettosità evidenti e gravi quali presenza di molluschi estranei, imbrattamenti, unità decolorate, residui di gusci o altro
<b>COLORE</b>	caratteristico, assenza di colorazioni e macchiature anomale
<b>CONSISTENZA</b>	caratteristica

**CERTIFICAZIONI**

<b>Certificazioni e adeguamento legislativo</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Azienda certificata BRC Global Food standard version 8 da NSF Certification UK Ltd</li><li>• Azienda certificata IFS International Food Standard version 6 da NSF Certification UK Ltd</li><li>• In azienda è applicato il sistema di autocontrollo HACCP secondo i regolamenti CE 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004 – Pacchetto igiene</li><li>• Stabilimento autorizzato CE 787 IT</li></ul>
---	--