

SCHEMA TECNICA

PRODOTTO

Nome	Filetti di Limanda con pelle surgelata
Nome scientifico	<i>Limanda aspera</i>
Caratteristiche	cruda
Descrizione prodotto	filettato, con pelle, con spine, IQF
Struttura	sottile
Colore	neutrale
Sapore	neutrale
Odore	neutrale
Pezatura	80-110g
Metodi di produzione	filettato, con spine, surgelato IQF
Periodo di cattura	tutto l'anno
Pescato in	Oceano Pacifico Nord-est , zona FAO 67
Origine	Olanda
Attrezzi da pesca	reti da traino

INGREDIENTI

Limanda (**Pesce**)

ALLERGENI

Pesce

CONSERVAZIONE

Temperatura durante il trasporto	≤ -18°C
Temperatura magazzino	≤ -18°C
Data di scadenza	2 anni dalla data di cattura e produzione (vedere etichetta Originale)
Data di produzione	vedere etichetta originale
Da consumare entro	vedere etichetta originale

VALORI NUTRIZIONALI

∅ Valori nutrizionali per 100 gr.	
Energia	313kJ/75Kcal
Grassi	1,2 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	16 g
Sale	0,2 g.

IMBALLAGGIO	5 kg
Peso al netto della glassatura	4 kg/5kg
Tecnologia	IQF
Cartoni esterni (specifiche)	Cartone
Misure del cartone	390x290x80(mm)
Etichette	Data di produzione/specifiche varie
Numero di cartoni per bancale	128
Numero di cartoni per strato del bancale	8
Numero di strati per bancale	16
Tipo di bancale	Europallet
Peso del bancale (esclusa la merce)	ca. 25 kg
Altezza del bancale (esclusa la merce)	144 mm
Peso totale del bancale (inclusa la merce)	680/705 kg
Altezza del bancale totale	ca. 2,0 m

MICROBIOLOGICAL CRITERIA (target values)

Filetti di pesce congelati, crostacei e cozze fresche congelate		
Parameteri	Alla consegna	Alla data di scadenza
Total bacterial count	≤500.000 cfu/g	≤10.000.000 cfu/g
Enterobacteriaceae	≤1.000 cfu/g	≤10.000 cfu/g
S.aureus	≤1.000 cfu/g	≤1.000 cfu/g
Salmonella	Absent in 25 gram	Absent in 25 gram
E-coli	≤ 100 cfu/g	≤ 1.000 cfu/g
Pesce preparato (cotto, affumicato, fritto, ecc..)		
Parameteri	Alla consegna	Alla data di consegna
Total bacterial count	≤100.000 cfu/g	≤1.000.000 cfu/g
Enterobacteriaceae	≤100 cfu/g	≤1.000 cfu/g
S.aureus	≤10 cfu/g	≤100 cfu/g
Salmonella	Absent in 25 gram	Absent in 25 gram
Listeria monocytogenes	Absent in 25 gram	≤100 cfu/g
E-coli	≤ 10 cfu/g	≤ 100 cfu/g
Istruzioni per il consumatore finale		

I prodotti di Ocean Fish B.V. non sono destinati per la consumazione diretta. Devono essere riscaldati ad una temperatura superiore a 75°C, previa cottura.
Validità limitata dopo la prima apertura.

Ultima revision: 27-01-2022