

Nestlé Italiana S.p.A.

Società soggetta a direzione e coordinamento da parte dell'unico azionista Nestlé S.A. - Av. Nestlé 55 - 18100 Vevey (Svizzera)

Cap. Soc. int. vers. Euro 25.582.492.=

Sede Sociale:

Viale G. Richard, 5 - 20143 MILANO

Tel. 02.8181.1

Telefax 02.89123400

C/C/P 969204

Casella Postale 1198 20101 Milano CPC

R.E.A. n. 91673/MI

Registro Imprese e C. Fiscale

n. 02401440157

Partita IVA 00777280157



Nestlé

FILETE' DI PESCE IMPANATO PREFRITTO – SURGELATO 130g

(porzione formata di filetto di pesce senza lische, impanata, prefritta, surgelata)

Codice articolo Davigel	5587
Codice prodotto Davigel	0804
Codice Foodservices	710804
Prodotto in	Francia
Shelf life	18 mesi
Conservazione	Conservare a – 18 °C Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.

Descrizione prodotto:

Porzione formata di filetto di pesce senza lische 73%, impanata con un rivestimento croccante, prefritta.

Le specie di pesce utilizzate possono essere le seguenti: Pollack d'Alaska (Theragra Chalcogramma); Merluzzo Carbonaro (Pollachius Virens); Nasello o Merluzzo atlantico (Merluccius Hubbsi); Nasello o Merluzzo Neozelandese (Macruronus Novaezelandiae); Nasello Patagonico (Macruronus Magellanicus).

Ingredienti:

Pesce 73%, rivestimento [pangrattato (farina di frumento, lievito, sale, spezie, estratto di paprika, estratto di curcuma, amido modificato, addensante gomma di xanthan), acqua, olio vegetale]. Può contenere tracce di: latte, uova, soia, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, lupini e solfiti.

Allergene (direttiva europea 2003/89/CE 10/11/2003) e successivi aggiornamenti	Usato come ingrediente		Presenza accidentale
	Sì/No	Riportato in etichetta sotto la denominazione di:	Sì/No
Cereali contenenti glutine* e derivati	SI	Farina di frumento	
Crostacei e derivati	NO		NO
Uova e derivati	NO		SI
Pesce e derivati	SI	Pesce	
Arachidi e derivati	NO		NO
Soia e derivati	NO		SI
Latte e derivati (compreso il lattosio)	NO		SI
Frutta a guscio** e derivati	NO		SI
Sedano e derivati	NO		SI
Senape e derivati	NO		SI
Semi di sesamo e derivati	NO		SI
Lupini e derivati	NO		SI
Molluschi e derivati	NO		NO
Anidride solforosa***	NO		SI

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati

** mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland

*** additivo che potrebbe causare una reazione dovuta a ipersensibilità, non un classico allergene. Contenuto massimo espresso in SO₂ < 10 ppm (mg/kg o mg/litro)



Nestlé Italiana S.p.A.

Società soggetta a direzione e coordinamento da parte dell'unico azionista Nestlé S.A. - Av. Nestlé 55 - 18100 Vevey (Svizzera)

Cap. Soc. int. vers. Euro 25.582.492.=

Sede Sociale:

Viale G. Richard, 5 - 20143 MILANO

Tel. 02.8181.1

Telefax 02.89123400

C/C/P 969204

Casella Postale 1198 20101 Milano CPC

R.E.A. n. 91673/MI

Registro Imprese e C. Fiscale

n. 02401440157

Partita IVA 00777280157



Nestlé

Preparazione:

Senza scongelare preliminarmente il prodotto, sistemare il filetto di pesce di una placca da forno ricoperta con un foglio di carta da forno e cuocere in forno a 180°C per 15-20 minuti.

Imballaggio e confezionamento:

UNITA' DI VENDITA	Cartone	PALLETTIZZAZIONE	
Peso netto cartone	5.2 kg	N° di cartoni per strato	9
Numero pezzi per cartone	37 minimo	N° di strati per pallet	11
Peso netto pezzo	130 g circa	N° di cartoni per pallet	99
Dimensione cartone	390 x 255 x 130 mm	Peso netto pallet	514,8 kg

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto:

Valore energetico	155 kcal / 652 kJ
Proteine	14.8%
Carboidrati	13.1
Lipidi	4.8%

Caratteristiche batteriologiche:

Batteri	g analizzati	n	c	m Ufc/g	M	Esigenze
Microrganismi aerobi totali 30°C/g	1	5	2	300000		
Coliformi 30°C/g	1	5	2	3000		
Coliformi fecali	1	5	2	30		
E.coli	1	5	2	10		
Staphylococchi	1	5	2	100		
Staphylococcus aureus	1	5	2	100		
Anaerobi solfito riduttori 46°C	1	5	2	30		
Salmonella	25					Assenza in 25 g
Listeria monocytogens	1	5		non oltre 11 ufc/g in 2 u.c. non oltre 110ufc /g in 3 u.c.		

Piano a tre categorie:

n: n° di unità che compongono il campione

c: n° di unità che producono valori compresi fra m ed M

m: valore di carica microbica al disotto del quale tutti i risultati sono ritenuti soddisfacenti

M: valore di carica microbica oltre la quale il prodotto non è considerato soddisfacente.

I valori di M sono fissati a:

M=10 m valore rilevato effettuando analisi con terreni solidi

M= 30 m valore rilevato effettuando analisi in terreno liquido.



Nestlé Italiana S.p.A.

Società soggetta a direzione e coordinamento da parte dell'unico azionista Nestlé S.A. - Av. Nestlé 55 - 18100 Vevey (Svizzera)

Cap. Soc. int. vers. Euro 25.582.492.=

Sede Sociale:

Viale G. Richard, 5 - 20143 MILANO

Tel. 02.8181.1

Telefax 02.89123400

C/C/P 969204

Casella Postale 1198 20101 Milano CPC

R.E.A. n. 91673/MI

Registro Imprese e C. Fiscale

n. 02401440157

Partita IVA 00777280157



Nestlé

Davigel rispetta le disposizioni della Norma AFNOR(NF V 45-074), la quale fa riferimento alla norma generale per i blocchi surgelati di filetti di pesce, della carne di pesce tritata e dei filetti ricomposti di carne di pesce tritata (Codex Alimentarius - ALINORM 95/18 - allegato IV) e alla norma generale per i bastoncini di pesce, le porzioni e i filetti di pesce surgelato, impanato o avvolto in pastella per frittura (Codex Alimentarius - ALINORM 95/18 - allegato VII).

Per denominare un filetto di pesce "senza spine" vengono effettuati **dei controlli sulla materia prima** molto rigidi e selettivi. Le verifiche avvengono sia sul prodotto scongelato che surgelato.

QUALITA' SENZA SPINE

DEFINIZIONE DEI DIFETTI	DESCRIZIONE DEI DIFETTI	PUNTI DI PENALIZZAZIONE PER DIFETTO
Difetto " spina " o " pinna "	✓ Gruppo di almeno 5 spine, ciascuna avente lunghezza inferiore a 10mm, l'insieme sopra citato su una superficie di 4 cm ²	10
	✓ Pinna compresa in una superficie di 4 cm ²	10
	✓ Spine da 10mm a 40mm di lunghezza	10
Difetto " spina " o " pinna " grave	✓ Spina di lunghezza ≥ 40mm ✓ Parte di zona ventrale o colonna vertebrale ✓ Pinna ≥ 4 cm ²	Materia prima non conforme

Non è tollerato un punteggio superiore ai 7 punti per ogni kg di pesce. In tal caso il pesce viene considerato difettoso e quindi non idoneo alla denominazione "Senza spine".

La qualità commerciale "senza spine" significa quindi che la presenza di spine è estremamente rara, ma è comunque possibile.

