



Scheda tecnica emessa in data 10 settembre 2021

### STOCCAFISSO WM 60/80 R.B.int

<b>Codice interno:</b>	637
<b>Descrizione:</b>	Stoccafisso (Gadus Morhua decapitato, eviscerato ed essiccato)
<b>Ingredienti:</b>	Merluzzo nordico, Gadus Morhua – pescato in Atlantico nord-orientale, Mar di Norvegia con ami e palangari e/o reti da circuizione e da raccolta
<b>Allergeni:</b>	pesce
<b>Pezzatura</b>	60/80
<b>Etichetta</b>	WM 60/80
<b>Confezione</b>	Busta sottovuoto; ogni pesce per busta
<b>Giorni di vita totali:</b>	730 giorni (due anni) – vedi etichetta
<b>Condizioni di conservazione:</b>	conservare in luogo fresco
<b>Imballo:</b>	Busta sottovuoto; crt da 5 kg circa
<b>Pallet:</b>	25 cartoni per pallet

### VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)

ENERGIA	kcal	313
	kJ	1.327
Grassi		3.6g
di cui saturi		1.8g
Carboidrati		0.0g
di cui zuccheri		0.0g
Proteine		70.3g
Sale		1.2g

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Determinazione	Unità di misura	Valore medio
Umidità	% p/p	15.2
Proteine (N x 6,25)	% p/p	79.2
Grassi	% p/p	2.5
Minerali	% p/p	3.1
Valore energetico	kcal/100g	339
Valore energetico	kJ/100g	1439

### 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
Muffe	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

ODORE	penetrante e deciso
ASPETTO	caratteristico, assenza di ammuffimenti e tarlature, pelle aderente alla carne
COLORE	carne bianca, pelle grigia tendenti al bruno chiaro, assenza di colorazioni e macchie anomale
CONSISTENZA	carne secca e dura ma non fragile