



Scheda tecnica emessa in data 10 settembre 2021

STOCCAFISSO WM 60/80 R.B.int

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