



Scheda tecnica emessa in data 20 Aprile 2021

STOCCAFISSO WM800/1000

Codice interno:	510
Descrizione:	Stoccafisso (<i>Gadus morhua</i> decapitato, eviscerato ed essiccato)
Ingredienti:	Stoccafisso, <i>Gadus morhua</i> – pescato in Atlantico nord-orientale, divisione II.a.2 Mar di Norvegia – Isole Lofoten con ami e palangari
Allergeni:	Pesce
Etichetta:	STOCCAFISSO WM 800/1000
Descrizione in bolla:	STOCCAFISSO WM 800/1000 cash
Marchio:	RIVAMAR
Confezione:	Bustone da 5kg circa (5 bustoni per cartone)
Giorni di vita totali:	730 giorni (due anni) – vedi etichetta
Condizioni di conservazione:	conservare in luogo fresco
EAN cartone:	2-244823
Imballo:	crt da 25 kg circa
Dimensioni imballo:	790(L)x510(P)x295(H) mm
Cartoni per strato:	2
Strati per pallet:	5
Cartoni per pallet:	10

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