USF EXPORT
your leading seafood supplier

Specifiche di prodotto

Prodotto: *Filetti di Orata con pelle 80 - 120 grammi*

Descrizione: Filetti di Orata con pelle congelati

Pezzatura: 80 - 120 grammi

Packing: 4,5 kg peso netto

Glassatura: 10%

Ingredienti: **Orata** (S*parus aurata*, origine Turchia)

Allergeni: **Pesce**

Valori nutrizionali:

Grassi	5,8%
Proteine	20%
Carboidrati	0%
Sale	0.09%
Energia	190 kcal/100g

Valori microbiologici (cfu/g):

Analisi	*Target*	*Tolleranza*
Mesophilic aerobic germs	100.000	1.000.000
Enterobacteriaceae	1.000	10.000
Coliforms	10	100
Staphylococcus aureus	100	1.000
Salmonella ssp.	assente in 25 g	assente in 25 g
Lysteria monocytogenes	assente in 25 g	assente in 0,01 g

USF EXPORT
your leading seafood supplier

Specifiche di prodotto

Prodotto: *Filetti di Orata con pelle 80 - 120 grammi*

Requisiti generali di qualità

1. L'intero processo, compreso il confezionamento e il trasporto, deve essere svolto sotto rigide condizioni igieniche.
2. Il prodotto deve essere libero da corpi estranei.
3. Il prodotto deve essere fornito in una confezione igienica in modo tale che il periodo di validità sia assicurato, se conservato con le modalità raccomandate.
4. Il prodotto deve essere fornito conformemente alle specifiche.
5. Il prodotto deve essere consegnato utilizzando un supporto logistico pulito e che sia in grado di mantenere una temperatura di -18°C o inferiore.

Proprietà fisiche

Il prodotto deve presentare un buon aspetto, in seguito alla filettatura eseguita con cura e al rapido congelamento. I filetti che presentano difetti, per quanto possibile, vengono rifiutati in sede di operazioni di filettatura e di congelamento.

Descrizione del difetto	Definizione del difetto	Tolleranza max. accettata
Corpi estranei	Qualunque materiale come legno, plastica, metallo, ecc.	Nessuna
Scolorimento	Ogni presenza di ematomi o altre macchie o imperfezioni di colore non tipiche della specie.	3%
Macchie di sangue	Qualunque macchia scura di sangue di grandezza superiore a 5mm.	2%
Rotture, deformità o attaccature	Qualunque filetto che non sia piatto e dritto oppure non integro. Qualunque filetto rimasto attaccato durante il processo IQF che non può essere separato senza compromettere l'integrità dei filetti.	6%
Parassiti	Qualunque verme o parassita che sia facilmente visibile.	1%

USF EXPORT
your leading seafood supplier

Specifiche di prodotto

Prodotto: *Filetti di Orata con pelle 80 - 120 grammi*

Dettagli di processo

1. Cattura
I pesci provengono da allevamenti con mangimi **OGM free**, che presentano una incidenza molto bassa di parassiti e nessuna incidenza di inquinamento industriale o botulismo.
I pesci devono essere sufficientemente freschi da assicurare gli standard di qualità promessi del prodotto finito.

2. Dalla cattura alla lavorazione
Il tempo massimo che può trascorrere dalla cattura all'avvio del processo di lavorazione deve essere di 2 giorni nei quali il pesce viene tenuto nel ghiaccio a una temperatura di 0 – 5°C.
Il pesce deve inoltre essere tenuto in celle frigorifere all'interno dell'impianto di lavorazione.

3. Filettatura
Il pesce viene squamato, lavato e filettato.
I filetti devono essere ben rifilati ed esaminati per assicurare l'assenza di membrane scure e altre viscere e interiora, presenza di macchie di sangue e parassiti.
I filetti devono essere tenuti in acqua con ghiaccio a una temperatura di 0 – 5°C.

4. Congelamento
I filetti devono essere congelati il prima possibile dopo il completamento delle fasi necessarie di lavorazione.
Deve essere prestata cura per assicurare che sia fatta correttamente defluire l'acqua dai filetti prima del congelamento, in modo da prevenire la formazione di ghiaccio all'interno.
Deve essere prestata cura per assicurare che i filetti congelati siano disposti piatti, con il lato della pelle rivolto verso il basso.
Il congelatore deve assicurare che la temperatura dei filetti sia ridotta a una temperatura di -18°C o inferiore il più rapidamente possibile.

USF EXPORT
your leading seafood supplier

Specifiche di prodotto

Prodotto: *Filetti di Orata con pelle 80 - 120 grammi*

Periodo di validità + modalità di conservazione:

24 mesi dopo la data di produzione a una temperatura uguale o inferiore a -18°C.
36 ore dopo lo scongelamento a una temperatura uguale o inferiore a 7°C.

Packaging:

Busta di plastica
Scatola di cartone
Pallet 120 x 80 x 110 cm (l/w/h)

Standard di lavorazione, igiene, imballaggio, trasporto e immagazzinaggio:

1. L'intero processo, compreso il confezionamento e il trasporto, deve essere svolto sotto rigide condizioni igieniche.
2. Il prodotto deve essere libero da corpi estranei, tutte le linee produttive sono dotate di metal detector, come previsto da certificazione BRC.
3. Il prodotto deve essere fornito in una confezione igienica in modo tale che il periodo di validità sia assicurato, se conservato con le modalità raccomandate.
4. Il prodotto deve essere fornito conformemente alle specifiche.
5. Il prodotto deve essere consegnato utilizzando un supporto logistico pulito e che sia in grado di mantenere una temperatura di -18°C o inferiore.
6. Il prodotto è idoneo per ogni consumatore (senza tenere conto di possibili allergie dei consumatori).
7. Il prodotto deve essere immagazzinato a una temperatura uguale o inferiore a -18°C.

USF EXPORT
your leading seafood supplier

Specifiche di prodotto

Prodotto: *Filetti di Orata con pelle 80 - 120 grammi*

ALLERGENI	Direttamente presente nel prodotto			E' possibile contaminazione accidentale? (cross contamination or carry-over)	
	Sì	No	Se presente, indicare la fonte	Sì	No
Cereali contenenti glutine e relativi prodotti		X			X
Crostacei e relativi prodotti		X			X
Uova e relativi prodotti		X			X
Pesce e relativi prodotti	X			X	
Arachidi e relativi prodotti		X			X
Semi di soia e relativi prodotti		X			X
Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)		X			X
Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland, e relativi prodotti		X			X
Sedano e relativi prodotti		X			X
Senape e relativi prodotti		X			X
Diossido di zolfo e solfiti a concentrazionI maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO2		X			X
Semi di sesamo e relativi prodotti		X			X
Lupino e relativi prodotti		X			X
Molluschi e relativi prodotti		X			X