

SCHEMA TECNICA

PRODOTTO



Nome
Nome scientifico
Caratteristiche
Descrizione prodotto
Struttura
Colore
Sapore
Odore
Pezzatura
Processo di produzione
Periodo di cattura
Pescato in
Origine
Attrezzi da pesca

Fiori di Merluzzo Nordico IWP leggermente salati

Gadus morhua
Crudo
con pelle, senza spine, IWP
Fine
Bianco
Neutrale
Neutrale
400-800 gr
Pulizia, ritaglio, congelazione, Impacchettamento
Tutto l'anno
Zona FAO 27 Oceano Atlantico Nord Orientale
Islanda
Pescato ad amo

INGREDIENTI

Merluzzo Nordico (Pesce), sale

ALLERGENI

Pesce

CONSERVAZIONE

Temperatura durante il trasporto
Temperatura nel magazzino
Data di scadenza

Data di cattura
Data di produzione
Da consumarsi preferibilmente entro il

$\leq -18^{\circ}\text{C}$
 $\leq -18^{\circ}\text{C}$
2 anni dalla data di cattura e produzione (vedere etichetta originale)
vedere etichetta originale
vedere etichetta originale
vedere etichetta originale

VALORI NUTRIZIONALI

Ø Valori nutrizionali medi per 100g

Energia	232 kJ/ 55 Kcal
Grassi	0,4 g
di cui acidi grassi saturi	0,1 g
Carboidrati	0,1 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	12,7 g
Sale	1,8 g

IMBALLO DA 5 kg

Glassatura	10%
Peso al netto della glassatura	4,5 kg
Unità/cartoni	5 kg
Tecnologia	IWP
Specifiche	Cartone
Misure cartone	39x29x12 cm
Peso del cartone	ca.0,5 kg
Etichette	Data di produzione/specifiche varie
Numero di cartoni per bancale	120
Numero di cartoni per strato	8
Numero di strati per bancale	15
Tipo di bancale	europallet
Peso del bancale (esclusa la merce)	ca.25kg
Altezza del bancale (esclusa la merce)	144mm
Peso totale del bancale (inclusa la merce)	c.a. 625 kg
Altezza totale del bancale (inclusa la merce)	ca.1,95 m.

MICROBIOLOGICAL CRITERIA (target values)

Filetti di pesce congelati , crostacei, e cozze fresche e congelate			
Parametri	Alla consegna	Alla data di scadenza	
batterica totale	≤1.000.000 cfu/g	≤10.000.000 cfu/g	
Enterobacteriaceae	≤1.000 cfu/g	≤10.000 cfu/g	
S.aureus	≤1.000 cfu/g	≤1.000 cfu/g	
Salmonella	Absent in 25 gram	Absent in 25 gram	
E-coli	≤ 100 cfu/g	≤ 1.000 cfu/g	
Pesce preparato (cotto ,affumicato , fritto, ecc.)			
Parametri	Alla consegna	Alla data di scadenza	
Total bacterial count	≤100.000 cfu/g	≤1.000.000 cfu/g	
Enterobacteriaceae	≤100 cfu/g	≤1.000 cfu/g	
S.aureus	≤10 cfu/g	≤100 cfu/g	
Salmonella	Absent in 25 gram	Absent in 25 gram	
Listeria monocytogenes	Absent in 25 gram	≤100 cfu/g	
E-coli	≤ 10 cfu/g	≤ 100 cfu/g	

Istruzioni per il consumatore finale

I prodotti di Ocean Fish B.V. non sono destinati per la consumazione diretta. Devono essere riscaldati ad una temperatura superiore a 75°C, previa cottura.
Validità limitata dopo la prima apertura.

Ultima revisione : 25-04-2023