

## 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