



1.0 Dettagli generali :

- 1.1 **Codice articolo** : F6878Y
- 1.2 **Nome** : Bastoncini di filetti di Merluzzo
- 1.3 **Fornitore** : FRoSTA Sp. z o.o.
ul. Wytebska, 63
85-778 Bydgoszcz (Polonia)
- 1.4 **Marchio** : FRoSTA Foodservice

2.0 Descrizione generale del prodotto/Qualità:

Bastoncini di filetti di merluzzo impanati, prefritti e surgelati.

3.0 Sommario del processo di produzione:

Porzioni di filetti di merluzzo ottenute da blocchi congelati di pesce sono pastellate, impanate, prefritte e surgelate. Successivamente i bastoncini sono confezionati in cartoni, passati al metal detector, sigillati con nastro adesivo, sottoposti a controllo del peso, pallettizzati e stoccati in condizioni adeguate.

4.0 Lista degli ingredienti:

Filetti di **Merluzzo** *(65%), farina di **frumento**, acqua, olio di semi di girasole, amido di patata, sale, lievito, spezie.

* Possibili specie ittiche usate (la lettera è riportata in etichetta accanto a lotto e tmc):

- A) Merluzzo sudafricano
- C/G) Merluzzo del Pacifico
- E) Merluzzo atlantico
- K) Merluzzo patagonico

N.B: Per il mercato italiano, principale specie ittica usata Merluzzo del Pacifico e non usata Merluzzo patagonico.

4.1 Cross Contamination:

Può contenere tracce di CROSTACEI, LATTE, UOVA, SOIA, SEDANO, SENAPE, MOLLUSCHI.

5.0 Dettagli della dichiarazione:

- 5.1 **Peso totale dichiarato** : 6000 g
- 5.2 **Peso parziale dichiarato:** Merluzzo del Pacifico 65%=3,900 KG

5.3 Valori nutrizionale medi per 100g di prodotto finito :

Energia	756 kJ / 180 kcal
Grassi [g]	7,8
- di cui acidi grassi saturi [g]	1,1
Carboidrati [g]	15
- di cui zuccheri [g]	2,1
Fibre [g]	1,1
Proteine [g]	12
Sale [g]	0,85

6.0 Criteri qualitativi:

6.1 Criterio qualitativo sensoriale:

<i>Critério</i>	<i>Descrizione</i>
Aspetto / colore	Bruno-dorato, bastoncini omogeneamente impanati.
Consistenza	Pesce: tenero, succoso, specifico della specie; Pangrattato: croccante , consistente.
Gusto	Pesce: specifico della specie, fresco, non di olio aromatizzato di pesce, non amaro; Pangrattato: tipico del pane, leggera nota di grasso.

6.2 Criterio qualitativo microbiologico:

<i>Germe-tipo</i>	<i>Valori Standard</i>	<i>Metodo</i>
Conta Microbica Totale	1.000.000 ufc / g	ISO 4833
Enterobacteriaceae	10.000 ufc / g	ISO 21528
Lieviti	10.000 ufc / g	ISO 21527 o § 64 LFGB, L 01.00-37
Muffe	1000 ufc / g	ISO 21527 o § 64 LFGB, L 01.00-37
E. coli	100 ufc / g	ISO 16649-1/-2
S. aureus	100 ufc / g	ISO 6888-1
Listeria monocytogenes	<10 ufc / g	ISO 11290-1/-2, ISO20838
Salmonella	negativa / 25 g	ISO 6579, ISO 20838

7.0 Raccomandazioni di preparazione:

In padella:

Scaldare una piccola quantità di olio in padella, aggiungere i bastoncini ancora surgelati. Friggere a fiamma media per circa 5 - 7 minuti fino a raggiungere una colorazione bruno-dorata, rigirando il prodotto diverse volte durante la cottura.

In friggitrice:

Friggere i bastoncini surgelati in olio a circa 180 °C per circa 3 – 5 minuti.

In forno:

Disponere i bastoncini ancora surgelati su di una teglia antiaderente e cuocere in forno preriscaldato a 220°C (200°C se forno ventilato) per circa 10 - 12 minuti, rigirare una sola volta i bastoncini a metà cottura.

8.0 Condizioni di stoccaggio e , Minimum Shelf-life:

Temperatura di stoccaggio	: min. - 18°C
Temperatura di trasporto	: - 18 °C, minimo - 15°C per brevi periodi, in accordo con i Regolamenti nazionali basati sulla “ Direttiva (89/108/EEC) (Alimenti surgelati destinati all’alimentazione umana).
Shelf. life minima	: 18 mesi dalla data di produzione (in adeguate condizioni di stoccaggio nella confezione originale chiusa)
Shelf-life minima alla consegna	: 6 mesi.

9.0 Confezionamento:

<i>Criterio</i>	<i>Dettagli</i>
Numero di unità / unità di vendita	1 (circa 200 pezzi x circa 30g)
Numero di unità di vendita / strato	10
Numero di strati / pallet	10
Numero di unità di vendita / pallet	100
Altezza del pallet (pallet escluso) [mm]	1915

Soggetto a variazioni da parte del produttore.