



Informativa prodotto

Versione 2 / Data: 00 / 03.08.2009
Sostituisce versione / Data: 08 / 02 / 07

F6878Y

1.0 Dettagli generali:

- 1.1 **Codice articolo** : **F6878Y**
- 1.2 **Nome articolo** : Bastoncini di filetto di merluzzo TIKO 1x6kg
- 1.3 **Fornitore** : FRoSTA Sp. Z o.o.
ul. Witebska 63
85-778 Bydgoszcz, Polonia
- 1.4 **Marchio** : TIKO
- 1.5 **Codice EAN** : 5905009021795

2.0 Descrizione generale del prodotto:

Bastoncini di filetto di merluzzo (hubbsi, productus, gayi, capensis), ricoperti con croccante panatura da forno, prefritti, senza spine, surgelati.

3.0 Descrizione del processo:

I bastoncini di pesce vengono porzionati da blocchi di pesce surgelati, impastellati, impanati, prefritti e surgelati. Successivamente vengono imbustati, passati al metal detector ed al controllo pesi, confezionati in cartoni e palettizzati.

4.0 Ingredienti:

Merluzzo (hubbsi, productus, gayi, capensis) (65 %), pangrattato, farina di frumento, olio di girasole, acqua, sale, spezie.

A) I prodotti spediti dalla FRoSTA AG non sono soggetti alla marcatura obbligatoria in accordo al regolamento (EC) 1829/2003 e 1830/2003. Significa che tutti gli ingredienti, includendo gli additivi, non contengono organismi geneticamente modificati (GMO); valido anche nel caso in cui non si produca da GMO.

B) Tutte le materie prime utilizzate nella preparazione di bastoncini, non sono state irradiate e non contengono ingredienti irradiati.

5.0 Dettagli della dichiarazione:

- 5.1 **Peso totale dichiarato** : 6,000 kg
- 5.2 **Contenuto in pesce** : 65%

5.3 Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto:

Contenuto energetico kJ	781
Contenuto energetico kcal	186
Proteine [g]	13,2
Carboidrati [g]	14,6
Grassi [g]	8,3

**6.0 Criteri qualitativi:****6.1 Criteri qualitativi sensoriali:**

<i>Criterio</i>	<i>Descrizione</i>
Aspetto/Colore	Bruno dorato, bastoncini impanati in maniera omogenea
Struttura	Pesce: tenero, succoso, specifico della specie. Pangrattato: croccante, consistente
Gusto	Pesce: specifico della specie, fresco, non di olio di pesce Pangrattato: tipico del pane, leggermente oleoso.

6.2 Criterio qualitativo microbiologico:

<i>Germe-tipo</i>	<i>Limite</i>	<i>Metodo</i>
CMT	1.000.000 ufc / g	PCA / 48 h / 30 °C
Enterobacteriaceae	10000 ufc / g	VRBD / 18 - 24 h / 30 °C
E.coli	100 ufc / g	TBX / 4h 30 °C / 18 h 44 °C
S. aureus	100 ufc / g	BP-Agar / 48 h / 37 °C
L. monocytogenes	< 10 ufc / g	§ 35 LMBG, L 00.00-22
Salmonella	Negativa / 25 g	§ 35 LMBG, L 00.00-20

7.0 Raccomandazioni di preparazione:*In padella:*

Scaldare dell'olio in padella ed aggiungere i bastoncini surgelati. Friggere a fiamma media per 5 – 8 minuti fino a colore bruno dorato, rigirando il prodotto diverse volte durante la cottura.

In friggitrice:

Friggere a 170 – 180 °C per circa 3 – 5 minuti.

In forno:

Preriscaldare a 210 °C. Cuocere i bastoncini surgelati per 10 – 12 minuti.

8.0 Condizioni di stoccaggio, shelf –life minima:

Temperature di stoccaggio : Minimo - 18°C

Temperature di trasporto : - 18 °C, per brevi periodi - 15°C

in accordo con „Regolamento sugli alimenti surgelati“ (TLMV)

Shelf-life minima : 18 mesi dalla data di produzione (in adeguate condizioni di stoccaggio nelle confezioni originali chiuse)

Shelf-life minima alla partenza : 6 mesi

9.0 Imballaggio:

<i>Criterio</i>	<i>Dettagli</i>
Numero di cartoni / unità di vendita	1
Numero di unità vendita / strato	10
Numero di strati / pallet	10
Numero di unità vendita / pallet	100
Altezza del pallet (pallet escluso) [mm]	1900

N.B. Soggetto a variazioni da parte del produttore