

 Noribérica s.a.	SCHEMA TECNICA FILETTO HALIBUT 5% 200- 400 g. SFUSO	Pagina 1/2
	Reparto Qualità	Data:01-02-2006
		Revisione: 0

Dati generali.

Nome commerciale:	Filetto di Halibut 5% Sfuso
Codice prodotto:	
Nome scientifico:	<i>Reinhardtius hippoglossoides</i>
Classe commerciale:	Surgelato
Presentazione:	Sfuso
	5Kg.

Caratteristiche del prodotto.

Parametri microbiologici	
Aerobi mesófilo:	10 ⁶ ufc/g (limite superiore)
Enterobatteri:	10 ³ ufc/g (limite superiore)
<i>Salmonella</i> / <i>Shigella</i> :	Assenza 25g campione
<i>Lysteria monocytogenes</i> :	Assenza 25g campione
Normativa applicabile:	Ordine 2/8/91 BOE (Gazzetta Ufficiale)18/8/91

Parametri chimici:

Cadmio in prodotti della pesca:	massimo 0.05 mg/Kg di peso fresco
Mercurio in prodotti della pesca:	massimo 0.5 mg/Kg di peso fresco
Piombo in prodotti della pesca:	massimo 0.2 mg/Kg di peso fresco
Normativa applicata:	Ordine 2/8/91, R° 466/2001 e R° 78/2005 CE

Proprietà organolettiche:

Colore:	Bianco
Odore:	Pesce fresco
Sapore:	Simile al merluzzo
Tessitura:	Molle e soffici

Informazioni nutrizionali:

Carboidrati:	0 g
Grassi grezzi:	1,9 g
Umidità:	76,6 g
Proteine grezze:	21,5 g
Valore calorico:	103 Kcal

Ingredienti:

Materia prima:	Halibut (<i>Reinhardtius hippoglossoides</i>)
Additivi:	Acqua e sale.

Packaging.

Formati:	Sfuso
Confezione:	1 Sacca PET x 5Kg.
Imballaggio:	Scatola di cartone
Pallettizzazione:	144 scatole/pallet



Noribérica s.a.

**SCHEMA TECNICA
FILETTO DI HALIBUT 5%
200-400 g. SFUSO**

Reparto qualità

Pagina 2/2

Data:01-02-2006

Revisione: 0

Etichettaggio.

Dati:	
Nome commerciale.	Filetto di halibut Sfuso
Nome scientifico.	<i>Reinhardtius hippoglossoides</i>
Zona FAO di cattura.	21 o 27
Num. lotto.	Quello pertinente
Peso netto.	5Kg.
Peso netto scolato.	950g/Kg.
Data di surgelamento e/o scadenza.	Quella pertinente
Num. Registro Sanitario.	12.09905/PO-E-CE

Metodo etichettaggio:

Termotransfer.

Marchio etichetta:

Noribérica

Metodo di utilizzo.

Conservazione:		
Frigorifero		1 giorno.
Freezer	*	3 giorni.
	**	2 settimane
	***	Diversi mesi

Vita utile:

Fino a 18 mesi dopo la data di surgelamento.

Norma d'utilizzo:

Non ricongelare una volta che è stato scongelato.