

CODICE PRODOTTO N° 410828

PANAPESCA S.P.A.
Via G. Mazzini, 31
51010 Massa e Cozzile (PT).
N°CEE: I 26 CEE
TEL. 0572 7791
FAX 0572 772186 – 775346
E-mail: info@panapesca.it

NOME PRODOTTO: FILETTO DI HALIBUT

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Descrizione visiva: filetti di halibut senza pelle congelati singolarmente, di buona qualità e liberi da corpi estranei

Colore: caratteristico del prodotto

Odore: caratteristico del prodotto

Sapore: caratteristico del prodotto

Consistenza: soda ed elastica

Peso netto: 6 Kg

Peso netto sgocciolato: 4.2 Kg

Glassatura: 30%

N° pezzi/confezione: variabile

Pezzatura: 150 – 250 g

INGREDIENTI: filetto di halibut

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO:**Proteine:** 14.7 g

Carboidrati: --

Grassi: 3.0 g

kcal: 86

kj: 360

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:

Azoto Basico Volatile Totale: limite max 25 mg/100 g (Scorfano o Sebastes marinus);
limite max 30 mg/100 g (Pleuronettidi: Passera, Platessa); limite max 35 mg/100 g (Salmone, Gadidi, Merluccidi: Merluzzo e Nasello).

Metalli pesanti: limite max per il Cadmio 0.05 mg/Kg; limite max consigliato per il Piombo 0.2 mg/Kg; limite max per il Mercurio 1 mg/Kg .

REQUISITI MICROBIOLOGICI:

Parametro	Unità di misura	m	M	c
(1)Carica Batterica Totale	ufc/g	100.000	1.000.000	2
(2)Coliformi Totali	ufc/g	100	1.000	2
(3)E.coli	ufc/g	10	100	1
(4)Stafilococco aureo	ufc/g	10	100	2
(5)Listeria monocitogena	ufc/g	11	110	2
(6)Salmonella spp.	ufc/25g	assente		

Legenda:

m= limite minimo; M= limite massimo; c= numero di campioni con carica microbica compresa tra m ed M su 5 campioni analizzati

Materiali e Metodi:

- (1) Plate Count Agar a 30°C per 48h
- (2) Coli ID-Biomerieux- a 37 °C per 48h
- (3) Coli ID-Biomerieux- a 37 °C per 48h
- (4) Baird Parker a 37 °C per 48h
- (5) Metodica ufficiale
- (6) Metodica ufficiale

¹ (solamente per le specie ittiche per le quali il limite massimo è fissato per Decisione della Commissione della Comunità Europea 95/49/CEE).

² (Mercurio per le specie ittiche per le quali il limite massimo è fissato dal D.M. 09/12/93; Piombo e Cadmio per Molluschi Bivalvi; Cadmio per Molluschi Cefalopodi).

³ Analisi microbiologiche supplementari in relazione alla tipologia del prodotto (es.: Ricerca *Vibrio cholerae*, Lieviti e Muffe, *Bacillus cereus*).

CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE

Scongellare il prodotto integro in frigo (scomparto dei prodotti freschi) o sotto getto di acqua fredda corrente. Dopo lo scongelamento trattare il prodotto come quello fresco, non ricongelare e consumare entro le 24 h.

DESCRIZIONE DELLA MATERIA PRIMA UTILIZZATA

*Nome scientifico: *Reinhardtius hippoglossoides*

*Denominazione commerciale della specie (lingua ufficiale): halibut

Eventuali denominazioni locali o regionali: halibut

*Metodo di produzione: prodotto pescato

*Zona di cattura: Atlantico nord-orientale

* da riportare in etichetta come da Regolamenti CEE n. 104/2000 e n. 2065/2001.

Glassatura: 30%

Pezzatura: 150 - 250 g

Presenza di OGM: NO

Se sì quali:

Presenza di allergeni: NO

Se sì quali:

IMBALLAGGIO

IMBALLAGGIO PRIMARIO:

Tipologia: film di materiale plastico

Materiale: polietilene termoretraibile per alimenti

IMBALLAGGIO SECONDARIO:

Tipologia: cartone

Materiale: cartone

Peso unità di vendita: 6 Kg

N° unità di vendita per cartone: 1 x 6 Kg

Peso del cartone pieno (netto): 6 Kg

PALLETIZZAZIONE:

N° di cartoni per strato: 9
N° di strati per pallet: 13
N° di cartoni per pallet: 117
N° di unità di vendita per pallet: 117
Protezione del pallet: film di protezione estensibile

Termine Minimo di Conservazione (TMC): 18 mesi dalla data di congelamento.
T°C di stoccaggio: -18°C.
T°C di trasporto: -18°C.
T°C di consegna: -18°C.

INDICAZIONI RIPORTATE IN ETICHETTA

Conservazione domestica

Nel congelatore **** o *** a -18 °C fino alla data di scadenza riportata sulla confezione
Nel congelatore ** a -12 °C 1 mese
Nel congelatore * a -6 °C 1 settimana
Nello scomparto del ghiaccio 3 giorni.

Ingredienti: filetto di halibut senza pelle
Peso netto dichiarato: 6 Kg
Peso al netto della glassatura dichiarato: --
Percentuale di glassatura dichiarata: 30%

Indicazione del lotto di produzione: --
Indicazione della data di produzione: sì
Indicazione della data di scadenza: sì

Revisione n. 01
Data: 18/01/2002