

SCHEDA TECNICA

Verificato da: RGO

Rif.: STPIT Ediz: 2
Rev.: 2

Data: 14/05/2012 pg.

1

Approvato da: PRE

Redatto da: CQ

cod: 40007

PORZIONI DI HALIBUT DELLA GROENLANDIA SURGELATI ROYAL GREENLAND

- Descrizione -

Prodotto ottenuto dalla lavorazione di pesci di genere e specie "Reinhardtius hippoglossoides", spellati, accuratamente deliscati, pressati, surgelati in lastre e successivamente sezionati in porzioni I.Q.F. a forma di parallelepipedo.

Zona di pesca: Oceano Atlantico nord occidentale, FAO 21.

- Caratteristiche Organolettiche -

Colore	Bianco, caratteristico
Odore	Caratteristico, non troppo pronunciato,
	assenza di note estranee
Sapore	Caratteristico, assenza di retrogusti
	estranei
Consistenza	Compatta, caratteristica

- Caratteristiche Fisiche-Merceologiche -

Glassatura	5% p/p
Peso unità	70 - 80 g
Lunghezza unità	75 - 85 mm
Larghezza unità	60 - 65 mm
Spessore unità	12 - 18 mm
Unità fuori calibro	Max 10% p/p
Unità con parti irrancidite	Assenti
Materiale estraneo di origine marina	Max 1 n/Kg
Materiale estraneo	Assente

- Caratteristiche Chimiche -

Нд	Max 0,50 ppm
Pb	Max 0,30 ppm
Cd	Max 0,05 ppm
ABVT	Conforme alla legislazione nazionale e
	comunitaria

Caratteristiche Microbiologiche -

Parametro:	Obiettivo	Limite
CBT mesofila	100.000 ufc/g	500.000 ufc/g
E.coli	10 ufc/g	100 ufc/g
Stafilococchi coagulasi	50 ufc/g	100 ufc/g
Coliformi totali	50 ufc/g	100 ufc/g

.. Segue

Castelguelfo di Fontevivo Parma – Via dei Ronchi, 59 –tel. 0521-61311 –fax 0521-618323



Redatto da: CO

cod: 40007

SCHEDA TECNICA

Rif.: STPIT Ediz: 2 Rev.: 2

ev.: 2

Data: 14/05/2012 pg. Approvato da: PRE

2

Verificato da: RGQ

PORZIONI DI HALIBUT DELLA GROENLANDIA SURGELATI ROYAL GREENLAND

Listeria monocytogenes	Assente/25 g	O.M. 11/10/1978
Salmonella	Assente/25 g	

- Caratteristiche Imballaggio -

U.V.	Cartone etichettato
Composizione cartone	1 x 5,1 kg
Peso cartone	5,1 kg
Dimensione Cartone	263 x 263 x 98 mm

- Pallet -

12 cartoni/strato - 14 strati/pallet

- Shelf Life -

18 mesi a temperatura inferiore a -18°C

- Commenti:

Da consumare previa cottura.

Viene definito senza lische (rif. CODEX STAN 165/1989 Rev. 1-1995) il prodotto in cui si rilevi al massimo una lisca di lunghezza >=10 mm oppure di diametro >=1 mm in un campione di 1 kg.

La presenza di lische di lunghezza <=5 mm e di diametro <=2 mm non è considerata difetto.

**** FINE STAMPA ****