

**cod: 28165 FILETTI DI PLATESSA SURGELATI  
CAPITAN SEA**

**- Descrizione -**

Prodotto ottenuto dalla lavorazione di pesci di genere e specie "Pleuronectes platessa", sfilettati e surgelati I.Q.F.  
Filetti superiori spellati, filetti inferiori con pelle.  
Zona di pesca: Oceano Atlantico nord orientale.

**- Ingredienti -**

Platessa, acqua.

**- Caratteristiche Organolettiche -**

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

**- Caratteristiche Fisiche-Merceologiche -**

Glassatura	30% p/p
Peso unità	35 - 80 g
Lunghezza unità	160 - 200 mm
Unità fuori calibro	Max 10% p/p
Unità rotte	Max 1 n/Kg
Unità con parti irrancidite	Assenti
Materiale estraneo di origine marina	Max 1 n/Kg
Materiale estraneo	Assente

**- Caratteristiche Chimiche -**

Hg	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	3.000.000 ufc/g

... Segue

**cod: 28165 FILETTI DI PLATESSA SURGELATI  
CAPITAN SEA**

E.coli	10 ufc/g	100 ufc/g
Stafilococchi coagulasi	10 ufc/g	100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente/25 g	O.M. 11/10/1978
Salmonella	Assente/25 g	

**- Caratteristiche Imballaggio -**

U.V.	Busta stampata
Peso U.V.	1 Kg
Dimensione U.V.	290 x 320 mm
Composizione cartone	6 x 1 Kg
Peso cartone	6 Kg
Dimensione Cartone	390 x 290 x 180 mm

**- Pallet -**

8 cartoni/strato - 9 strati/pallet

**- Shelf Life -**

18 mesi a temperatura inferiore a -18°C

**- Commenti:**

Da consumare previa cottura.

\*\*\*\*\* FINE STAMPA \*\*\*\*\*

**cod: 27179.2 FILETTI DI PLATESSA n°3 PELLE BIANCA SURGELATI  
VAN MEER**

- Descrizione -

Prodotto ottenuto dalla lavorazione di pesci di genere e specie "Pleuronectes platessa" di pezzatura n°3, sfilettati, deliscati e surgelati I.Q.F.  
Filetti inferiori con pelle.  
Zona di pesca: Oceano Atlantico nord orientale.

- Caratteristiche Organolettiche -

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

- Caratteristiche Fisiche-Merceologiche -

Glassatura	10% p/p
Peso unità	75 - 110 g
Unità con residui di pelle	Max 1 n/2 kg
Unità con residui di pinne	Max 1 n/2 kg
Unità con parti irrancidite	Assenti
Materiale estraneo di origine marina	Max 1 n/Kg
Materiale estraneo	Assente

- Caratteristiche Chimiche -

Hg	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	1.000.000 ufc/g
E.coli	10 ufc/g	100 ufc/g
Stafilococchi coagulasi	10 ufc/g	100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente/25 g	O.M. 11/10/1978
Salmonella	Assente/25 g	

- Caratteristiche Nutrizionali -

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

Redatto da: CQ

Verificato da: RGQ

**cod: 27179.2 FILETTI DI PLATESSA n°3 PELLE BIANCA SURGELATI  
VAN MEER**

Proteine	19 g/100 g
Carboidrati	0 g/100 g
Grassi	2 g/100 g
Energia	94 kcal/100 g 397 kj/100 g

**- Caratteristiche Imballaggio -**

U.V.	Cartone etichettato
Composizione cartone	1 x 5 Kg
Peso cartone	5 Kg
Dimensione Cartone	390 x 300 x 130 mm

**- Pallet -**

8 cartoni/strato - 14 strati/pallet

**- Shelf Life -**

18 mesi a temperatura inferiore a -18°C

**- Commenti:**

Da consumare previa cottura.

-----  
Il peso indicato è quello dei filetti pescati nel periodo maggio-ottobre.  
Va considerato che il peso varia durante la stagione fino a raggiungere,  
nel periodo più sfavorevole del ciclo della vita del pesce, il valore di  
50 - 80 g.

\*\*\*\*\* FINE STAMPA \*\*\*\*\*