

cod: 42240 FILETTI DI HALIBUT SURGELATI FRIO PEPE**- Descrizione -**

Prodotto ottenuto dalla lavorazione di pesci di genere e specie "Reinhardtius hippoglossoides", spellati, sfilettati e surgelati I.Q.F. Pescato in Oceano Atlantico nord orientale, FAO 27, sottozona XII Fondali a nord delle Azzorre.
Metodo di pesca: reti da traino.

- Ingredienti -

HALIBUT, acqua, sale, correttori di acidità: E330, E331.
Può contenere tracce di MOLLUSCHI e CROSTACEI.
Allergeni: vedere ingredienti in maiuscolo.

- 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 -

Peso unità	100 - 200 g
Unità fuori calibro	Max 30% p/p
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
TMA-N	5 mg/100g 20 mg/100g

- Caratteristiche Microbiologiche -

Parametro:	Obiettivo	Limite
CBT mesofila	10.000 ufc/g	1.000.000 ufc/g
E.coli	1 ufc/g	10 ufc/g
Stafilococchi coagulasi	10 ufc/g	100 ufc/g

... Segue

cod: 42240 FILETTI DI HALIBUT SURGELATI FRIO PEPE

Listeria monocytogenes	Assente/25 g
Salmonella	Assente/25 g

- Caratteristiche Nutrizionali -

Energia	480 kJ/100 g 115 kcal/100 g
Grassi	8,2 g/100 g
di cui acidi grassi saturi	1,8 g/100 g
Carboidrati	0,1 g/100 g
di cui Zuccheri	0 g/100 g
Proteine	10,3 g/100 g
Sale	1,0 g/100 g
Fonte	I valori nutrizionali indicati sono valori medi provenienti da banca dati e/o analisi

- Caratteristiche Imballaggio -

U.V.	Busta neutra etichettata
Peso netto U.V.	1 Kg
Modalità	Il peso netto va determinato secondo le modalità previste dalla Circ. del 06/01/1990
Composizione cartone	5 x 1 Kg
Peso netto cartone	5 Kg
Informazioni O.S.A.	Confezionato per conto di Proda Spa in stabilimenti riconosciuti e qualificati

- Shelf Life -

30 mesi a temperatura < -18°C dalla data di congelamento.

- Commenti:

Da consumare previa cottura.

La glassatura è presente come strato protettivo del prodotto per mantenerne la qualità durante lo stoccaggio e la distribuzione.
Come previsto dal Regolamento 1169/2011 (all. IX) il peso netto indicato non include la glassatura.

Nonostante la cura adottata nella lavorazione, non possiamo escludere la presenza di lisce.

Diossine e PCB: conforme al regolamento UE 1881/2006 e S.M.I.

***** FINE STAMPA *****