



Salmon Club srl

SCHEDA TECNICA PRODOTTI FINITI

ST_PRO_FARBC641
Rev. 3 del 05/02/2019
Pagina 1 di 2

FILETTO DI BRANZINO ALLA REGINA SUPER *con patate ed olio extra-vergine di oliva surgelato - vassoio da 300g*

Marchio: Salmon Club - Linea "Ristòclub SUPER"

Codice articolo del cartone contenente 6 vassoi: F ARBC641

Codice a barre ean-13 per cartone contenente 6 vassoi: 8 02683 002531

1. Descrizione

Filetto di branzino con pelle (squamato) con contorno di patate già condito con una salsa delicata, pronto da cuocere in pochi minuti sia in forno tradizionale sia in microonde direttamente nella sua pratica vaschetta.

Il prodotto è pensato come importante monoporzione.

I filetti utilizzati sono ricavati da branzini allevati in Grecia o Turchia.

2. Ingredienti

Patate 53%, Filetti di branzino * (Dicentrarchus labrax) 33%, olio extra vergine di oliva 8 %, vino bianco, sale, prezzemolo 0,33%, amido di riso, pimento 0,13%, addensante: gomma di guar

* Nonostante la cura adottata nella preparazione dei nostri prodotti, non possiamo escludere la presenza occasionale di spine nel pesce.

3. Tecnica di produzione

I filetti di branzino sono surgelati IQF, quindi disposti sui vassoi con le patate già surgelate e successivamente vengono conditi secondo le quantità programmate mediante dosatore automatico.

4. Peso

Peso netto	300 g e
Peso singolo filetto	100 g (± 10 g)
Patate	160 (± 10 g) g
Condimento	40 g

5. Caratteristiche confezione, imballo e pallettizzazione

Confezione

Vassoio in cartoncino di cellulosa, adatto al forno (biodegradabile e riciclabile, bianca 230 x 145 x 30 mm), chiuso con film saldante antifog su cui viene applicata un'etichetta con diciture di legge e istruzioni per la cottura.

Imballo

Cartone scatola americana 297x232x100 mm con scritta azzurra (diciture di legge). Ogni cartone contiene 6 vassoi.

Pallettizzazione

Numero cartoni x strato: 13 (78 vassoi)
Numero strati x pallet: 17

Redatto RQ

Visionato COM

Approvato DIR



Salmon Club srl

SCHEDA TECNICA PRODOTTI FINITI

ST_PRO_FARBC641
Rev. 3 del 05/02/2019
Pagina 2 di 2

Numero cartoni x pallet: 221 (1326 vassoi)

6. Modalità di preparazione

Da consumarsi previa cottura. Non è necessario scongelare il prodotto. Sollevare in parte la pellicola trasparente ed inserire nel forno o nel microonde.

Il prodotto va consumato previo trattamento:

IN FORNO A MICROONDE: cuocere per 6 minuti a 750 W

IN FORNO TRADIZIONALE: cuocere per circa 15 minuti sulla griglia centrale del forno preriscaldato a 180°C. Non utilizzare su forno a gas né con modalità grill.

7. Termine minimo di conservazione

18 mesi alla temperatura di - 18° C.

8. Temperatura di trasporto e stoccaggio

Il prodotto deve essere mantenuto a temperatura < -18°C.

9. Caratteristiche Microbiologiche

Determinazione	Unità di Misura	Valore
Listeria monocytogenes	MPN/g	≤110
Salmonella	Ufc/25g	assente

10. Valori Nutrizionali Medi per 100g di prodotto edibile (esclusa la pelle).

Valore energetico	135 Kcal – 566 KJ
Proteine	8,0 g
Carboidrati	10,0 g
Di cui zuccheri	0,0 g
Grassi	7,0 g
Di cui acidi grassi saturi	1,3 g
Sale	0,75 g

11. Informazioni su allergeni:

Il prodotto contiene pesce.

Può contenere tracce di crostacei, molluschi, latte e senape.

Redatto RQ

Visionato COM

Approvato DIR