

**cod: 27049 BASTONCINI DI MERLUZZO D'ALASKA
CONGELATI****- Descrizione -**

Prodotto ottenuto dalla lavorazione di pesce macinato, lavorato in forma di parallelepipedo, tagliato a bastoncino, panati, prefritti, congelati I.Q.F.

- Ingredienti -

MERLUZZO* macinato 65%, panatura (farina di FRUMENTO (contiene GLUTINE), acqua, spezie, sale, lievito), olio di colza, farina di FRUMENTO (contiene GLUTINE), acqua, amido di patate, sale.

Allergeni: vedere ingredienti MAIUSCOLO.

*Merluzzo d'Alaska (Theragra chalcogramma, pescato in Oceano Pacifico nord est fao 67 o nord ovest FAO 61)

- Caratteristiche Organolettiche -

Colore	Arancio, caratteristico
Odore	Caratteristico, assenza di note estranee
Sapore	Caratteristico, assenza di retrogusti estranei
Consistenza	Croccante dopo frittura

- Caratteristiche Fisiche-Merceologiche -

Peso unità	28 - 32 g
Pezatura	200 n/confezione circa
Unità non intere	Max 10% p/p
Materiale estraneo di origine marina	Max 1 n/Kg
Materiale estraneo	Assente

- 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 -

Energia	815 kj/100 g 194 kcal/100 g
---------	--------------------------------

... Segue

**cod: 27049 BASTONCINI DI MERLUZZO D'ALASKA
CONGELATI**

Grassi	7,8 g/100 g
di cui acidi grassi saturi	0,7 g/100 g
Carboidrati	16,9 g/100 g
di cui Zuccheri	0,9 g/100 g
Proteine	13,6 g/100 g
Sale	1,20 g/100 g
Fonte	I valori nutrizionali indicati sono valori medi provenienti da banca dati e/o analisi

- Caratteristiche Imballaggio -

U.V.	Cartone etichettato marchio Frozen Fish
Composizione cartone	1 x 5 Kg
Peso cartone	5 Kg
Dimensione Cartone	400 x 266 x 127 mm
Informazioni O.S.A.	FROZEN FISH INTERNATIONAL GmbH

- Pallet -

9 cartoni/strato - 14 strati/pallet

- Shelf Life -

20 mesi a temperatura inferiore a -18°C

- Commenti:

Da consumare previa cottura.

In funzione della disponibilità di materia prima si possono verificare variazioni della specie ittica utilizzata. La denominazione riportata in etichetta è conforme alla normativa vigente e specifica per la specie utilizzata.

Nonostante gli accurati controlli, consigliamo di prestare attenzione alla presenza occasionale di spine.

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