

TECHNICAL SHEET

PRODOTTO COD. OF.: 16114E9642462630

Nome	Filetti di platessa n°3 MSC naturale
Nome scientifico	<i>Pleuronectes platessa</i>
Caratteristiche	Crudo
Descrizione del prodotto	Senza pelle
Struttura	Fine
Colore	Bianco
Sapore	Neutrale
Odore	Neutrale
Pezzatura	N. 3
Metodo di produzione	Filettato, congelato IQF
Periodo di cattura	Tutto l'anno
Pescato in	FAO zone 27 Northeast Atlantic Ocean
Sottozona	Iva Northern North Sea/IVb Central North Sea
Paese d'origine	Olanda
Attrezzi da pesca	Reti da traino

INGREDIENTI

Filetti di Platessa (**Pesce**)

ALLERGENI

Pesce

CONSERVAZIONE

Temperatura durante il trasporto	≤ -18°C
Temperatura nel magazzino	≤ -18°C
Data di scadenza	2 anni dalla data di cattura e produzione (vedere etichetta originale)
Data di cattura	vedere etichetta originale
Data di produzione	vedere etichetta originale
Da consumarsi preferibilmente entro il	vedere etichetta originale

VALORI NUTRIZIONALI

Ø Valori nutrizionali medi per 100g

Energia	393kJ/93Kcal
Grassi	1,9g
di cui acidi grassi saturi	0,4g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	17,2g
Sale	0,2 g

IMBALLO IN 5 kg

Peso al netto della glassatura	4 kg
Unità/cartoni	5 kg
Tecnologia	IQF
Cartoni esterni (specifiche)	cartone
Misure del cartone	39x30x12cm
Etichette	Data di produzione/specifiche varie
Numero di cartoni per bancale	128 / 136
Numero di cartoni per strato del bancale	8
Numero di strati per bancale	16 / 17
Tipo di bancale	Euro pallet
Peso del bancale (esclusa la merce)	ca.25kg
Altezza del bancale (esclusa la merce)	ca. 220mm
Peso totale del bancale (inclusa la merce)	ca. 665 kg / 705kg
Altezza totale del bancale	ca.2,20 m. / 2,25m

CRITERI MICROBIOLOGICI (valori target)

Filetti di pesce congelati , crostacei, e cozze fresche e congelate		
Parametri	Alla consegna	Alla data di scadenza
Carica batterica totale	≤1.000.000 cfu/g	≤10.000.000 cfu/g
Enterobacteriaceae	≤1.000 cfu/g	≤10.000 cfu/g
S.aureus	≤1.000 cfu/g	≤1.000 cfu/g
Salmonella	Absent in 25 gram	Absent in 25 gram
E-coli	≤ 100 cfu/g	≤ 1.000 cfu/g

Pesce preparato (cotto ,affumicato , fritto, ecc.)		
Parametri	Alla consegna	Alla data di scadenza
Carica batterica totale	≤100.000 cfu/g	≤1.000.000 cfu/g
Enterobacteriaceae	≤100 cfu/g	≤1.000 cfu/g
S.aureus	≤10 cfu/g	≤100 cfu/g
Salmonella	Absent in 25 gram	Absent in 25 gram
Listeria monocytogenes	Absent in 25 gram	≤100 cfu/g
E-coli	≤ 10 cfu/g	≤ 100 cfu/g

Istruzioni per il consumatore finale

I prodotti di Ocean Fish B.V. non sono destinati per la consumazione diretta. Devono essere riscaldati ad una temperatura superiore a 75°C, previa cottura

Ultima revisione 26 Maggio 2021

ETICHETTA:

FILETTI DI PLATESSA SENZA PELLE CONGELATI MSC

(*Pleuronectes platessa*)

Pezzatura: N.3

Ingredienti: **Platessa** (*Pleuronectes platessa*) (**Pesce**)

Pescato in Oceano Atlantico Nord Orientale zona FAO N.27,

Sottozona: IVa (Mare del Nord settentrionale) / IVb

(Mare del Nord centrale)

Attrezzi da pesca: reti da traino



Peso al netto della glassatura: 4,0 KG

Data di cattura: xx-xx-202x

Data di congelamento: xx-xx-202x

da consumarsi preferibilmente

entro il: xx-xx-202x

Lotto: xxxxxxx-xxxxx

Paese d'origine : Olanda

MSC- XXXXX

Ø Valore nutrizionale per 100g	
Energia:	393 kJ / 93 kcal
Grassi:	1,9 g
di cui grassi saturi:	0,4 g
Carboidrati:	0,0 g
di cui zuccheri:	0,0 g
Proteine:	19,0 g
Sale:	0,2 g

Da conservarsi a temperatura non superiore a -18°C. Il prodotto una

volta scongelato non deve esserericongelato, va conservato in frigorifero e consumato entro 24 oreprevia cottura.

Distribuito da: Ocean Fish BV,

Costerweg 1T, 6702AA Wageningen, Olanda (www.oceanfish.nl)