

## 1.0 Dettagli generali :

- 1.1 **Codice articolo** : F6878Y
- 1.2 **Nome** : Bastoncini di filetti di Merluzzo \*
- 1.3 **Fornitore** : FRoSTA S.r.l.  
Via Palestro 1  
00185 Roma
- 1.4 **Marchio** : FRoSTA Foodservice
- 1.5 **Codice ean** : 5905009021795

## 2.0 Descrizione generale del prodotto/Qualità:

Bastoncini di filetti di merluzzo\* impanati, prefritti, surgelati.

## 3.0 Sommario del processo di produzione:

Porzioni di filetti di merluzzo ottenute da blocchi surgelati di pesce sono pastellate, impanate, prefritte e surgelate. Successivamente i bastoncini sono confezionati in cartoni, passati al metal detector, sigillati con nastro adesivo, sottoposti a controllo del peso, pallettizzati e stoccati in condizioni adeguate.

## 4.0 Lista degli ingredienti:

Filetti di **Merluzzo** \*(65%), farina di **grano** tenero, olio di semi di girasole, amido (patata), acqua, sale, lievito, spezie (paprica, curcuma).

\* Possibili specie ittiche usate (la lettera è riportata in etichetta accanto a lotto e tmc):

A) Merluzzo sudafricano (Merluccius capensis/ Merluccius paradoxus) pescato nell'Oceano Atlantico del Sud - Est (FAO47)

C) Merluzzo del Pacifico (merluccius gayi) pescato nell'Oceano Pacifico del Sud Est (FAO87)

G) Merluzzo del Pacifico (Merluccius productus) pescato nell'Oceano Pacifico del Nord Est (FAO 67)

E) Merluzzo atlantico (Merluccius hubbsi) pescato nell'Oceano Atlantico del Sud Ovest (FAO 41)

K) Merluzzo patagonico (Macruronus magellanicus) pescato nell'Oceano Atlantico del Sud Ovest (FAO 41)

T) Merluzzo d'Alaska (Theragra chalcogramma) pescato nell'Oceano Pacifico settentrionale

N.B: Per il mercato italiano, la principale specie ittica usata è il Merluzzo del Pacifico. Fa fede la lettera riportata in etichetta. Il pesce è senza spine così come definito dal Codex Alimentarius Stan 165-1989.

Può contenere tracce di **crostacei, latte, uova, soia, senape, sedano, molluschi.**

## 5.0 Dettagli della dichiarazione:

- 5.1 **Peso totale dichiarato:** 6000 g
- 5.2 **Peso parziale dichiarato:** Merluzzo 65% = 3,900 KG  
Panatura 35% = 2,1000 KG

## 5.3 Valori nutrizionale medi per 100g di prodotto finito :

Energia	777 kJ / 185 kcal
Grassi [g]	8,2
- di cui acidi grassi saturi [g]	1,0
Carboidrati [g]	14,4
- di cui zuccheri [g]	0,7
Fibre [g]	1,1 <i>Non dichiarate in etichetta</i>

Proteine [g]	13,1
Sale [g]	0,78

## 6.0 Criteri qualitativi:

### 6.1 Criterio qualitativo sensoriale:

Criterio	Descrizione
Aspetto / colore	Bruno-dorato, bastoncini omogeneamente impanati.
Consistenza	Pesce: tenero, succoso, specifico della specie; Pangrattato: croccante , consistente.
Gusto	Pesce: specifico della specie, fresco, non di olio aromatizzato di pesce, non amaro; Pangrattato: tipico del pane, leggera nota di grasso.

### 6.2 Criterio qualitativo microbiologico:

Germe-tipo	Valori Standard	Metodo
Conta Microbica Totale	1.000.000 ufc / g	ISO 4833
Enterobacteriaceae	10.000 ufc / g	ISO 21528
Lieviti	10.000 ufc / g	ISO 21527 o § 64 LFGB, L 01.00-37
Muffe	1000 ufc / g	ISO 21527 o § 64 LFGB, L 01.00-37
E. coli	100 ufc / g	ISO 16649-1/-2
S. aureus	100 ufc / g	ISO 6888-1
Listeria monocytogenes	<10 ufc / g	ISO 11290-1/-2, ISO20838
Salmonella	negativa / 25 g	ISO 6579, ISO 20838

## 7.0 Raccomandazioni di preparazione:

### In padella:

Scaldare una piccola quantità di olio in padella, aggiungere i bastoncini ancora surgelati. Cuocere a fiamma media per circa 5 - 7 minuti fino a raggiungere una colorazione bruno-dorata, rigirando il prodotto diverse volte durante la cottura.

### In friggitrice:

Friggere a bagno d'olio i bastoncini surgelati a circa 180 °C per circa 3 – 5 minuti.

### In forno:

Disporre i bastoncini ancora surgelati su di una teglia antiaderente distanziati circa 2 cm l'uno dall'altro e cuocere in forno preriscaldato a 210°C per circa 10 - 12 minuti.

## 8.0 Condizioni di stoccaggio e Minimum Shelf-life:

Temperatura di stoccaggio	: min. - 18°C
Temperatura di trasporto	: - 18 °C, minimo - 15°C per brevi periodi, in accordo con i Regolamenti nazionali basati sulla " Direttiva (89/108/EEC) (Alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana).
Shelf. life minima	: 18 mesi dalla data di produzione (in adeguate condizioni di stoccaggio nella confezione originale chiusa)
Shelf-life minima alla consegna	: 4 mesi.

## 9.0 Confezionamento:

Criterio	Dettagli
Numero di unità / unità di vendita	1 (circa 200 pezzi x circa 30g)
Numero di unità di vendita / strato	10
Numero di strati / pallet	10
Numero di unità di vendita / pallet	100
Altezza del pallet (pallet incluso) [mm ]	1895

Soggetto a variazioni da parte del produttore.