Ocean Fish B.V.
Costerweg 1t
6702 AA Wageningen
The Netherlands

www.oceanfish.nl
Tel: +31 317 428539

SCHEDA TECNICA

NOME PRODOTTO	Filetti di Branzino
NOME LATINO	*Dicentrarchus labrax*



SPECIFICHE PRODOTTO	
Descrizione	filetti, con pelle, PBI, IQF
Caratteristiche	Congelato crudo
Glassatura	0%
Consistenza	fine
Colore	bianco naturale del pesce
Sapore	neutrale
Odore	neutrale
Pezzatura	160-200g
Processo produttivo	sfilettatura, congelazione, impacchettamento
Periodo di consegna	Tutto l'anno
Zona di pesca	Allevato in Turchia
Origine	Turchia
Attrezzi di pesca	Allevamento

INGREDIENTI	Branzino		
ALLERGENI	Pesce		
Libero da OGM	SÍ	Prodotto irradiato	NO

VALORI NUTRIZIONALI (media per 100g)		**CONSERVAZIONE**	
Energia	568kJ/135kcal	Temp. di consegna	≤ -18˚C
Grassi	5,96g	Temp. di stoccaggio	≤ -18˚C
di cui grassi saturi	1,43g	Durata di conservazione	2 anni dopo la data di cattura/produzione
Carboidrati	<1,0g	Data di cattura	vedere etichetta originale
di cui zuccheri	<1,0g	Data di produzione	vedere etichetta originale
Proteine	19,6g	Da consumarsi preferibilmente entro il	vedere etichetta originale
Sale	0,19g		

Tutti I calcoli sono stati effettuati su valori teorici, nessun diritto puó essere derivato

ISTRUZIONI PER IL CONSUMATORE FINALE

Da conservarsi a temperatura non superiore a -18ºC. Una volta scongelato non ricongelare, conservare in frigorifero e consumare entro 24 ore dallo scongelamento previa cottura

Ocean Fish B.V.
Costerweg 1t
6702 AA Wageningen
The Netherlands

www.oceanfish.nl
Tel: +31 317 428539

IMBALLAGGIO

Peso (kg)	4	Kg
Peso netto (kg)	4	Kg
Tecnologia	IQF	
Packaging primario	LDPE busta	
Packaging secondario	Cartone	
Taglia (LxLxA)	39x29x11	cm
Peso della scatola	0,5	Kg c.a.
Etichetta	Secondo regolamento UE 1169/2011	
Nr scatole/bancale	128	
Nr scatole/strato	8	
Nr. strati/bancale	16	
Tipo di bancale	euro pallet	
Peso solo bancale	25	Kg c.a.
Peso totale del bancale	665	Kg c.a.
Altezza solo bancale	144	mm
Altezza totale bancale	1,95	m

INDICAZIONE QUALITÁ MICROBIOLOGICA

Pesce surgelato fresco, molluschi e crostacei

Parametro	Standard	Tolleranza max	
Conta batterica totale	≤100.000 cfu/g	≤1.000.000 cfu/g	
Enterobacteriaceae	≤100 cfu/g	≤1.000 cfu/g	
S.aureus	≤10 cfu/g	≤1.000 cfu/g	
Salmonella	Assente in 25 g	Assente in 25 g	
E-coli	≤ 10 cfu/g	≤ 100 cfu/g	
Listeria monocytogenes	≤ 10 cfu/g	≤ 100 cfu/g	

STANDARD CHIMICI

Parametro	Tolleranza max	Riferimento
Piombo (Pb)	Max. 0,3 mg/kg	Direttiva EU 2023/915
Mercurio (Hg)	Max. 0,5 mg/kg	Direttiva EU 2023/915
Cadmio (Cd)	Max. 0,05 mg/kg	Direttiva EU 2023/915