



SCHEDA TECNICA

NOME PRODOTTO		Filetti di Platessa congelati MSC	
NOME LATINO	Pleuronectes platessa	SPECIFICHE PRODOTTO	
	Descrizione	Filetti, senza pelle , IQF PBO	
	Caratteristiche	congelato crudo	
	Glasatura	0%	
	Consistenza	fine	
	Colore	bianco naturale del pesce	
	Sapore	neutrale	
	Odore	neutrale	
	Pezzatura	N.3	
	Processo produttivo	sfilettatura, congelamento , impacchettamento	
	Periodo di consegna	Tutto l'anno	
	Zona di pesca	Oceano Atlantico Nord Orientale Zona FAO N.27	
	Origine	Paesi Bassi	
	Attrezzi da pesca	Reti da traino	
INGREDIENTI		Platessa (Pesce)	
ALLERGENI		Pesce	
Libero da OGM		SÍ	Prodotto irradiato NO
VALORI NUTRIZIONALI (media per 100g)		CONSERVAZIONE	
Energia	318kJ/76kcal	Temp. di consegna	≤ -18°C
Grassi	1,3g	Temp. di stoccaggio	≤ -18°C
di cui grassi saturi	0,3g	Durata di conservazione	2 anni dopo la data di cattura/produzione
Carboidrati	0g	Data di cattura	vedere etichetta originale
di cui zuccheri	0g	Data di produzione	vedere etichetta originale
Proteine	16g	Da consumarsi preferibilmente entro il	vedere etichetta originale
Sale	0,23g		

Tutti i calcoli sono stati effettuati su valori teorici, nessun diritto può essere derivato

ISTRUZIONI PER IL CONSUMATORE FINALE

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



IMBALLAGGIO

Peso (kg)	5	Kg
Peso netto (kg)	5	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	625	Kg c.a.
Altezza solo bancale	144	mm
Altezza totale bancale	1,95	m c.a.

INDICAZIONE QUALITÀ 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 UE 2023/915
Mercurio (Hg)	Max. 1,0 mg/kg	Direttiva UE 2023/915
Cadmio (Cd)	Max. 0,05 mg/kg	Direttiva UE 2023/915.