

**Numero:** 10211

**Data Emissione:** 15/12/2010

**Denominazione prodotto:** Fileté pesce bianco al naturale

**Descrizione:** Il prodotto dovrà essere ricavato dai pesci della genere Macruronus. I filetti devono essere composti esclusivamente da filetti o parti di filetti senza pelle, ne membrana nera, senza additivi, né aggiunta di polpa macinata e presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato fresco. Il prodotto non deve essere ottenute da materia prima sottoposta a doppia congelazione e presentare dei segni di scongelamento. Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente nazionale e CE.

**Ingredienti:** Macruronus spp, acqua.

**Confezionamento:** Prodotto preconfezionato ed etichettata conforme alla normativa vigente e riportando il nome latino della specie.

**Imballaggio:** Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

**Shelf - life residua:** 50%

**Note:**

### Caratteristiche merceologiche

Peso singolo pezzo g (+/-10%)	70
Peso singolo pezzo g (+/-10%)	80
Peso singolo pezzo g (+/-10%)	110
Corpi estranei	assenti
Residui addominali, di sangue, pelle	assenti
Attacchi parassitari	assenti
Macchie scure	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Odore (a 15/20°C)	gradevole tipico
Consistenza (a 15/20°C)	soda/elastica
Colore	tipico del pesce
Odori estranei	assenti

### Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	1e5
Coliformi totale	Ufc/g	3e2
Escherichia coli	Ufc/g	10
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Vibrio cholerae	in 25 g	assente
Vibrio parahaemolyticus	in 25 g	assente

### Parametri chimici

Mercurio max. (ppm)	0,5
TVN (ppm)	200
Glassatura max (%)	5
Limiti massimi dei residui DM 27/08/04 e successive	modifiche