

Numero: 10253

Data Emissione: 29/10/2009

Denominazione prodotto: Bastoncini di filetto di pesce surgelati - Convenzionale

Descrizione: I bastoncini dovranno essere costituiti da filetto di pesce della famiglia Gadidae e Merluccidae e dalla panatura.

Ingredienti: Filetto di pesce min 60%, pangrattato, olio vegetale monoseme, farina di frumento, amido di patate e/o di mais e sale. In etichetta deve essere dichiarato il tipo d'olio vegetale utilizzato.

Confezionamento: Prodotto preconfezionato in involucro avvolgente ed etichettato conforme alla normativa vigente. In etichetta deve essere riportato anche il nome latino del pesce

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: Il prodotto finito dovrà essere del tutto privo di latte e derivati del latte, uova e derivati.

Caratteristiche merceologiche

| | |
|------------------------|---------|
| Peso singolo pezzo (g) | 25-30 |
| Panatura max (%) | 40 |
| Brucciatura da freddo | assenti |
| Corpi estranei | assenti |
| Residui addominali | assenti |
| Residui di sangue | assenti |
| Attacchi parassitari | assenti |
| Lische | assenti |

Caratteristiche sensoriali

| | |
|-------------------------|------------------------|
| Odore (a 15/20°C) | Apprezzabile |
| Consistenza (a 15/20°C) | soda/elastica |
| Colore dell'impasto | dopo la cottura bianco |

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 | Ufc/g | <11 |
| Vibrio cholerae | in 25 g | assente |
| Vibrio parahaemolyticus | in 25 g | assente |

Parametri chimici

| | |
|--|--|
| | |
|--|--|