

Numero: 9478

Data Emissione: 03/01/2006

Denominazione prodotto: Dentice a trancio congelato - Convenzionale

Descrizione: Il prodotto deve presentare le caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza e ben pulito. La glassatura dovrà essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo. Il prodotto deve essere ottenuto al rispetto delle vigenti normative nazionali e CE.

Ingredienti:

Confezionamento: Prodotto preconfezionato in involucro protettivo avvolgente. Imballaggio secondario da 7 Kg ca. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente. Sull'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:

Caratteristiche merceologiche

Glassatura (%)	10
Angolo di taglio (°)	60
Peso unità (g)	100-300
Spessore unità (mm)	18-22
Difetti/Alterazioni	assenti
Attacchi parassitari	assenti
Brucciatura da freddo	assenti

Caratteristiche sensoriali

Consistenza	tipico
Odore (a 15/20°C)	tipico gradevole di alga marina

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	1e5
Coliformi totali	Ufc/g	1e3
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

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