

Numero: 9485

Data Emissione: 03/01/2006

Denominazione prodotto: Filetti di platessa surgelati con pelle bianca - Convenzionale

Descrizione: Il prodotto deve presentare le caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La glassatura dovrà essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo. Surgelazione I.Q.F. Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CE.

Ingredienti:

Confezionamento: Prodotto preconfezionato in involucro avvolgente di peso da 5 a 10 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 max (%)	20
Categoria di peso (+/-20%) (g)	70 - 90

Caratteristiche sensoriali

Odore (a 15/20°C)	gradevole tipico di alga marina
Consistenza (a 15/20°C)	soda/elastica
Residui addominali	Assenti
Residui di sangue	Assenti
Attacchi parassitari	Assenti
Bruciatura da freddo	Assenti

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

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