



SCHEDA TECNICA

CODICE PRODOTTO	DENOMINAZIONE PRODOTTO	MARCHIO	CODICE EAN
421428	FILETTI DI PLATESSA PANATI CONGELATI	--	--

Descrizione del prodotto	Filetti di platessa panati, prefritti e congelati singolarmente
Ingredienti	Filetti di Platessa (55%), panatura (45%) (farina di frumento , acqua, lievito, sale, spezie, olio di semi di colza).
Certificazioni	MSC - Marine Stewardship Council

Peso	Peso netto senza glassatura	Pezzatura	N° pezzi per confezione
--	5 Kg	150/200 g	variabile

IMBALLAGGIO e PALLETTIZZAZIONE

IMBALLAGGIO PRIMARIO		IMBALLAGGIO SECONDARIO	
Tipologia	sacco	Tipologia	cartone
Materiale	materiale plastico	Materiale	cartone
Dimensioni	--	Dimensioni	390 x 290 x 150 mm

Peso unità di vendita	N° u.v. per cartone	Peso del cartone pieno
5 Kg	1 x 5 Kg	5 Kg circa

N° di cartoni per strato:	N° di strati per pallet:	N° di cartoni per pallet:	N° di u.v. per pallet:	Protezione del pallet:
8	12	96	96	Film protettivo estensibile



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Nome scientifico	<i>Pleuronectes platessa</i>		
Denominazione commerciale	PLATESSA		
Metodo di produzione	pescato		
Zona di cattura	Oceano Atlantico nord orientale. Zona FAO 27 mare del Nord (ICES IV a, b, c)		
Categoria attrezzi da pesca	Reti da traino		
Termine minimo di conservazione	24 mesi		
Temperatura di stoccaggio	- 18° C		
Presenza di OGM	NO	Se sì quali:	
Presenza di allergeni	SI	Se sì quali:	PESCE, GLUTINE

VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g di prodotto (le eventuali oscillazioni dipendono dalle caratteristiche naturali del prodotto)

Energia (Kj / kcal)	838/199
Grassi (g)	6,0
Di cui acidi grassi saturi (g)	0,6
Carboidrati (g)	22,0
Di cui zuccheri (g)	1,1
Proteine (g)	13,8
Sale (g)	1,0

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

PARAMETRO	MAX
Cadmio (mg/kg)	0.05
Piombo (mg/kg)	0.3
Mercurio (mg/kg)	0.5



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro	Valori guida	Soglia di attenzione	Limiti di rifiuto
Carica batterica totale (ufc/g)	$< 10^5$	$10^5 - 10^6$	$> 10^6$
Coliformi Totali (ufc/g)	$< 10^2$	$10^2 - 10^3$	$> 10^3$
E.coli (ufc/g)	< 10	$10 - 10^2$	$> 10^2$
Listeria monocitogena (ufc/g)	< 11	11-110	> 110
Salmonella spp. (ufc/25g)	assente	-	-

Revisione del 14/11/2023