

Ocean Fish
Costerweg 1t
6702 AA Wageningen
The Netherlands



www.oceanfish.nl
Tel: +31 317 428539
Fax: +31 317 428666

SCHEMA TECNICA

Cod. Art.: esterno (Ocean Fish Spagna)

PRODOTTO

| | |
|----------------------|--|
| Nome | Filetti di Branzino con pelle congelati Pellicolati |
| Nome scientifico | Dicentrarchus labrax |
| Caratteristica | crudo |
| Descrizione prodotto | filettato ,con pelle, senza spine (PBO) |
| Stuttura | sottile |
| Colore | polpa bianca, colore natural del pesce |
| Sapore | neutrale |
| Odore | neutrale |
| Pezzzatura | 200-240 |
| Metodi di produzione | filettato, congelato, pellicolato uno ad uno, etichettato |
| Periodo di cattura | tutto l'anno |
| Pescato in | Allevato in Turchia |
| Paese d'origine | Turchia |
| Attrezzi da pesca | reti da traino |

INGREDIENTI

Branzino (Pesce)

ALLERGENI

Pesce

CONSERVAZIONE

| | |
|--|--|
| Temperatura durante il trasporto | ≤ 18°C |
| Temperatura nel magazzino | ≤ 18°C |
| Data di scadenza | 2 anni dopo la data di cattura e produzione (vedere etichetta originale) |
| Data di cattura | vedere etichetta originale |
| Data di produzione | vedere etichetta originale |
| Da consumarsi preferibilmente entro il | vedere etichetta originale |

VALORI NUTRIZIONALI

Ø Valori nutrizionali medi per 100g

| | |
|----------------------------|-----------------|
| Energia | 729 kJ/175 Kcal |
| Grassi | 10,87 g |
| di cui acidi grassi saturi | 2,94 g |
| Carboidrati | 0,0 g |
| di cui zuccheri | <1,0 g |
| Proteine | 19,1 g |
| Sale | 0,0 g |

IMBALLAGGIO 5KG

| | |
|---|--------------------------------------|
| Peso al netto della glassatura | 4,5kg |
| Tecnologia | IQF |
| Cartoni esterni (specifiche) | cartone |
| Misure del cartone | 39x30x12cm |
| Etichette | Data di produzione/specifiche varie. |
| Numero di cartoni per bancale | 136 |
| Numero di cartoni per strato del bancale | 8 |
| Numero di strati per bancale | 17 |
| Tipo di bancale | euro pallet (bancale europeo) |
| Peso del bancale (esclusa la merce) | ca. 25 kg |
| Altezza del bancale (esclusa la merce) | ca. 150 mm |
| Peso totale del bancale (inclusa la merce) | ca. 705 kg |
| Altezza totale dell bancale (inclusa la merce) | ca. 2.00 m |

CRITERI MICROBIOLOGICI (Valori Target)

| Filetti di pesce congelati , crostacei, e cozze fresche e congelate | | |
|---|--------------------|-----------------------|
| Parametri | Alla consegna | Alla data di scadenza |
| Carica batterica totale | ≤1.000.000 cfu/g | ≤10.000.000 cfu/g |
| Enterobacteriaceae | ≤1.000 cfu/g | ≤10.000 cfu/g |
| S.aureus | ≤1.000 cfu/g | ≤1.000 cfu/g |
| Salmonella | Assente in 25 gram | Assente in 25 gram |
| E-coli | ≤ 100 cfu/g | ≤ 1.000 cfu/g |

| Pesce preparato (cotto ,affumicato , fritto, ecc.) | | |
|---|--------------------|-----------------------|
| Parametri | Alla consegna | Alla data di scadenza |
| Carica batterica totale | ≤100.000 cfu/g | ≤1.000.000 cfu/g |
| Enterobacteriaceae | ≤100 cfu/g | ≤1.000 cfu/g |
| S.aureus | ≤10 cfu/g | ≤100 cfu/g |
| Salmonella | Assente in 25 gram | Assente in 25 gram |
| Listeria monocytogenes | Assente in 25 gram | ≤100 cfu/g |
| E-coli | ≤ 10 cfu/g | ≤ 100 cfu/g |

Istruzioni per il consumatore finale

I prodotti di Ocean Fish B.V. non sono destinati per la consumazione diretta. Devono essere riscaldati ad una temperatura superiore a 75°C, previa cottura.

Validità limitata dopo la prima apertura.

Ultima revisione 5, Ottobre 2020.