

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
Pezatura	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.