

1.0 Dettagli generali :

- 1.1 Codice articolo** : F6543L
1.2 Nome articolo : 10 Bastoncini di Pesce 30g
1.3 Fornitore : Copack Tiefkühlkost-Produktionsgesellschaft m.b.H.
 Am Lunedeich 116
 27572 Bremerhaven
1.4 Marchio : OCEAN CATCH
1.5 Codice EAN : box: **5905009024246** crt: 5905009024239

2.0 Descrizione generale del prodotto / Qualità:

10 Bastoncini di pesce, impanati, surgelati.

3.0 Sommario del processo di produzione:

La materia prima pesce viene triturata in accordo alla ricetta. Poi l'acqua, i solidi secchi e gli altri ingredienti vengono addizionati e miscelati in accordo alla ricetta. La massa viene modellata, pastellata ed impanata, pre-fritta e surgelata. Confezionata in astucci, passati al metal detector, fardellati, palettizzati e stoccati in condizioni adeguate.

4.0 Lista degli ingredienti:

Pesce (56%), farina di **frumento**, farina di riso, olio di semi di colza, acqua, amido di patate, fibre di frumento, fiocchi di patate, sale, paprica, lievito.

5.0 Dettagli della dichiarazione:

- 5.1 Peso totale dichiarato** : 300 g

5.2 Valori nutrizionali e calorici medi per 100g di prodotto:

Contenuto energetico kJ	942
Contenuto energetico kcal	225
Grassi [g]	9,7
- di cui acidi grassi saturi [g]	0,8
Carboidrati [g]	21,5
- di cui zuccheri [g]	0,3
Proteine [g]	11,8
Sale [g]	0,2

6.0 Criteri qualitativi:
6.1 Criterio qualitativo sensoriale

<i>Critero</i>	<i>Descrizione</i>
Aspetto / colore	Bruno-dorato, bastoncini omogeneamente impanati
Consistenza	Pesce: tenero, succoso, specifico della specie, Pangrattato: croccante , consistente
Gusto	Pesce: specifico della specie, fresco, non di olio di pesce aromatizzato, non amaro; Pangrattato: come il pane, leggera nota di grasso

6.2 Criterio qualitativo microbiologico:

<i>Germe-tipo</i>	<i>Standard value</i>	<i>Metodo</i>
Conta Microbica Totale	1.000.000 ufc / g	PCA / 48h / 30°C
Enterobacteriaceae	10.000 ufc / g	VRBD / 18-24h / 30°C
E.coli	100 ufc / g	TBX / 4h 30°C / 18h 44°C
S. aureus	100 ufc / g	BP-Agar / 48 h / 37°C
Listeria monocytogenes	<10 ufc / g	§ 64 LFGB, L 00.00 - 22
Salmonella	negativa / 25 g	§ 64 LFGB, L 00.00 - 20

7.0 Raccomandazioni di preparazione:
In padella:

Scaldare un pò d'olio in una padella, aggiungere i bastoncini ancora surgelati. Cuocere a fiamma media sino ad ottenere una colorazione bruno-dorata (3 - 4 minuti per lato). Rigirando il prodotto diverse volte.

In friggitrice:

Friggere i bastoncini immerse in olio a 170°C per circa 3 – 5 minuti.

In forno:

Cuocere i bastoncini su una teglia antiaderente provvista di carta da forno, in forno preriscaldato (parte alta) a 220°C (forno ventilato: 200 °C) per circa 15 - 17 minuti. Rigirando i bastoncini una sola volta dopo circa 10 minuti.

8.0 Condizioni di stoccaggio, Shelf-life minima:

Temperatura di stoccaggio : min. - 18°C
 Temperatura di trasporto : - 18 °C, per brevi periodi - 15°C
 in accordo con i Regolamenti Nazionali basati sulla "Direttiva (89/108/CEE) (Prodotti surgelati per l'alimentazione umana)
 Shelf-life minima : 18 mesi dalla data di produzione (in adeguate condizioni di stoccaggio nella confezione originale chiusa)
 Shelf-life minima alla partenza : 6 mesi

9.0 Confezionamento:

<i>Criterio</i>	<i>Dettagli</i>
Numero di astucci / unità di vendita	10
Numero di unità di vendita / strato	28
Numero di strati / pallet	8
Numero di unità di vendita / pallet	224
Altezza del pallet (pallet excl.) [mm]	1782

Dimensioni astuccio mm: 200x95x29
cartone mm: 315x204x98

Soggetta a variazioni da parte del produttore.