

Baccalà Intero Metà pesce termoformato

Pezzatura B – 0,8/1,2kg



Informazioni Tecniche

Ingredienti:	Gadus Morhua, sale
Origine del prodotto:	FAO 27.5 Atlantico Nord Orientale
Attrezzi di pesca:	Ami e palangari LLS
Shelf Life:	365gg dalla data produzione
Imballaggio Primario:	vaschetta termoformata bianca e chiusura ermetica con film
EAN	2 - 216759
Etichetta:	conforme a Normativa vigente
Cartonaggio:	12 confezioni
Condizione di trasporto:	da 0° C a 4° C max
Condizione di stoccaggio:	da 0° C a 4° C max
Condizione espositiva:	da 0° C a 4° C max

Lista Allergeni (Reg CE 1169/2015)

CEREALI contenenti glutine e derivati	ASSENTE
CROSTACEI e derivati	ASSENTE
UOVA e derivati	ASSENTE
PESCI e derivati da pesce	PRESENTE
ARACHIDI e derivati	ASSENTE
SOIA e derivati	ASSENTE
LATTE e derivati	ASSENTE
FRUTTA con GUSCIO e derivati	ASSENTE
SEMI di SESAMO e derivati	ASSENTE
SEDANO e derivati	ASSENTE
SENAPE e derivati	ASSENTE
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI (> 10 mg/kg o a 10 mg/l intesi come SO ₂)	ASSENTE
MOLLUSCO e prodotti a base mollusco	ASSENTE
LUPINO e prodotti a base di lupino	ASSENTE

Materia Prima

Il pesce viene immediatamente eviscerato e decapitato poi sottoposto a salagione mediante immersione in salamoia o per iniezione ad aghi con salamoia nella carne ed in seguito posto in contenitori di grande formato costituiti da strato di pesce e strato di sale marino per un tempo variabile a seconda della dimensione dei pesci. Come da Reg CE 1068/2013 per i gadidi è ammesso l'utilizzo di polifosfati.

Modalità di consumo

Il Baccalà deve essere cucinato previo ammollo in acqua fredda preferibilmente corrente per un periodo variabile dalle 36 alle 48 ore a seconda della pezzatura del pesce. Tanto questa è maggiore tanto è maggiore il tempo di dissalazione dovuto allo spessore della carne.
Avvertenza: può contenere lisce nella parte edibile.

Caratteristiche standard prodotto

Organolettiche: il pesce deve avere un colore tendente al bianco con una carne a trama uniforme senza presenza di parassiti.

Valori nutrizionali riferiti a 100g di prodotto edibile:

Valore Energetico	75 kcal	319 kj
Proteine	18,1 g	
Grassi	0,3 g	
di cui acidi grassi saturi	0,0 g	
Carboidrati	0,0 g	
di cui zuccheri	0,0 g	
Sale	21,0 g	

Chimiche:	Unità di pH	8,6	
	Piombo	0,01	mg/Kg
	Cadmio	0,002	mg/Kg
	Mercurio	0,03	mg/Kg

Microbiologiche:

Parametri	Limiti alla produzione
Carica totale a 30°C	< 1,5 x 10 ³ CFU/g
Enterobacteriaceae	< 10 ² CFU/g
Escherichia coli	< 100 CFU/g
Staphyl. aureus coag.+	< 10 CFU/g.
Clostridi solfito-riduttori	< 10 CFU/g.
Salmonella spp.	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g

Imballo primario: hxlaxlu cm: 4x13x44

Il prodotto è confezionato nel nostro laboratorio con le metodologie e le attenzioni descritte nel nostro piano HACCP. Per questa confezione viene utilizzata una vaschetta termoformata su cui viene adagiato il pesce e subito dopo la termoformatrice provvede a saldare il film superiore in maniera ermetica per ottenere asetticità ed una grande resistenza meccanica. La peso prezzatura con etichette di legge precede l' incartonamento nell' imballo secondario. Tutti i prodotti utilizzati sono conformi alla normativa D.M.21.03.1973 relativa alla disciplina igienica degli imballaggi e alle successive modifiche della stessa ed alla normativa sulla etichettatura .

Imballo secondario: hxlaxlu cm: 15x42x44,5

Europallet: base 4 x 5 strati

Viene utilizzato un cartone frigoresistente conforme alla normativa D.M.21.03.1973 relativa alla disciplina igienica degli imballaggi e alle successive modifiche della stessa.

Note

.La presente scheda ha validità sino alla data della successiva revisione che la sostituisce ed annulla.

.Attuale release 11 Maggio 2016.