	SCHEDA TECNICA		Rif. STPIT-414
			Ed. 1
			Rev. 2
			Data: 17/01/2008
Compilato da: RGQ		Approvato da: PRE	Pag. 1/2

- FILETTI DI MERLUZZO/NASELLO* SUDAFRICANO SURGELATO -

- DESCRIZIONE -

Codice	28113
Prodotto derivante dalla lavorazione di pesci di genere e specie 'Merluccius capensis', spellati, filettati e accuratamente deliscati, porzionati e calibrati, quindi surgelati individualmente. Zona di pesca: Oceano Atlantico sud orientale.	

- CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE -

Colore	Bianco, caratteristico
Odore	Caratteristico, non troppo pronunciato, assenza di note estranee
Sapore	Caratteristico, assenza di retrogusti estranei


- CARATTERISTICHE FISICHE-MERCEOLOGICHE -

Glassatura	5% p/p
Peso unità	70 - 110 g
Unità di peso < 70 g	< 10% p/p
Lunghezza unità	180 – 220 mm
F.M.	Assenti

- CARATTERISTICHE CHIMICHE -

Hg	≤ 0,5 ppm
Pb	≤ 0.3 ppm
Cd	≤ 0.05 ppm
ABVT: conforme alla legislazione nazionale e comunitaria	

**La denominazione di vendita indicata in etichetta potrà essere indifferentemente merluzzo sudafricano o nasello sudafricano, sempre nel rispetto del Decreto Ministeriale 25/07/2005.*

	SCHEDA TECNICA		Rif. STPIT-414
			Ed. 1
			Rev. 2
			Data: 17/01/2008
Compilato da: RGQ		Approvato da: PRE	Pag. 2/2

- FILETTI DI MERLUZZO/NASELLO* SUDAFRICANO SURGELATO -

- CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE -

Parametro	n	c	m	M
C.B.T. 32°C	5	2	≤ 1x10 ⁵ /g	≤ 1x10 ⁶ /g
Coliformi totali	5	2	≤ 1x10 ² /g	≤ 1x10 ³ /g
Coliformi fecali	5	2	≤ 50 /g	≤ 5x10 ² /g
E. coli	5	1	≤ 10 /g	≤ 1x10 ² /g
Stafilococchi coag. +	5	1	≤ 10 /g	≤ 1x10 ² /g
Listeria monocytogenes	5	3	≤ 11 /g	≤ 1,1x10 ² /g
Salmonella	5	0	assente /25 g	/

- CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO -

Peso U.V. = 4.5 Kg

Composizione cartone = 1 x 4.5 Kg

- SHELF-LIFE -

18 mesi a temperatura inferiore a -18°C