



SCHEDA TECNICA

Versione/data: 10/10/2020
Sostituisce versione/data: 05/09/2019

F6186Y

1.0 DETTAGLI GENERALI:		
1.1 Codice articolo:	F6186Y	
1.2 Nome:	BISTECCHINE DI MARE	
1.3 Fornitore:	Frostia S.r.l. Via Palestro 1 00185 Roma	
1.4 Marchio:	TIKO-FOOD SERVICE	
1.5 Codice EAN	4035149000808	
2.0 DESCRIZIONE PRODOTTO:		
2.1 Denominazione legale:	Preparazione alimentare a base di pesce, impanata, prefritta, surgelata.	
2.2 Ingredienti:	Pesce (36%), farina di frumento, patate, olio di semi di girasole, acqua, sale, lievito, spezie. Può contenere tracce di crostacei, uova, soia, sedano, senape, latte.	
2.3 Processo produttivo:	Il pesce è macinato e miscelato agli altri ingredienti in accordo alla ricetta. La massa è modellata, formata, pastellata ed impanata, prefritta e surgelata. Il prodotto viene confezionato in cartoni, provvisti di busta di polietilene saldata a mano. I cartoni vengono poi passati al metal detector, controllati alla bilancia, palettizzate e trasportati in adeguate condizioni.	
3.0 PESO:		
3.1 Peso totale dichiarato:	6 kg	
3.2 Peso parziale dichiarato:	Pesce 36% = 2,160 kg N.B: Le principali specie ittiche utilizzate sono Merluzzo d'Alaska (<i>Theragra chalcogramma</i>) e Merluzzo del Pacifico (<i>Merluccius gayi</i> , <i>Merluccius productus</i>)	
4.0 DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE:		
4.1 Valore medio per 100g:	Energia	978 kJ / 234 kcal
	Grassi	10,7 g
	di cui acidi grassi saturi	1,2 g



SCHEDA TECNICA

F6186Y

Versione/data: 10/10/2020

Sostituisce versione/data: 05/09/2019

		Carboidrati	23,6 g	
		di cui zuccheri	1,3 g	
		Fibre	-	
		Proteine	9,9 g	
		Sale	0,75 g	
5.0	CRITERI QUALITATIVI:			
5.1	Analisi sensoriale:	Aspetto	Porzione ovali omogeneamente impaneate; prive di macchie scure.	
		Gusto	Speziato, nota distinta di pesce; pangrattato: tipico del pane, leggera nota di grasso.	
		Consistenza	Soffice, finemente triturata; copertura: croccante, consistente.	
5.2	Analisi microbiologiche:	Germe-tipo	Valori Standard	Metodo
		Conta microbica totale	1.000.000 ufc/ g	ISO 4833
		Enterobacteriaceae	10.000 ufc/ g	ISO 21528 mod.
		E.coli	100 ufc/ g	ISO 16649-1/-2
		Lieviti	10.000 ufc/ g	ISO 21527 or § 64 LFGB, L 01.00 – 37
		Muffe	1.000 ufc/ g	ISO 21527 or § 64 LFGB, L 01.00 – 37
		L. monocytogenes	10 ufc/ g	ISO 11290-1/-2, ISO 20838
		Salmonella	negativa / 25 g	ISO 6579, ISO 20838
6.0	RACCOMANDAZIONI DI PREPARAZIONE:			
6.1	Modalità di preparazione:	Pentola	-	
		Pentola a pressione	-	
		Padella	Cuocere le bistecchine, ancora surgelate, in un po' di olio ben caldo per 6-8 minuti.	
		Forno	Cuocere le bistecchine, ancora surgelate, in forno preriscaldato a 200°C (forno ventilato 180°C) per circa 15 minuti.	
		Microonde	-	
		Friggitrice	Cuocere in olio caldo a circa 175°C per 4-5 minuti.	
7.0	RACCOMANDAZIONI DI CONSERVAZIONE:			
7.1	Condizioni di stoccaggio e durabilità 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/EEC) (Alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana)	
		Durabilità minima	18 mesi dalla data di produzione (in adeguate condizioni di stoccaggio nella confezione originale chiusa)	



SCHEDA TECNICA

F6186Y

Versione/data: 10/10/2020

Sostituisce versione/data: 05/09/2019

		Durabilità minima alla consegna	6 mesi		
8.0	CONFEZIONAMENTO:				
8.1	Schema di palletizzazione:	Dimensioni cartone/fardello: 376x246x140 mm Numero di buste/astucci in cartone: 1 (80 pz X 75g) Numero cartoni/fardelli per strato: 16 Numero di strati: 7 Numero cartoni/fardelli per pallet: 112 Altezza pallet (pallet incluso): 1870 mm			
8.2	Imballaggio	Imballo Primario Secondario	Tipologia busta cartone	Materiale PE C/PAP81	Raccolta plastica carta
Soggetto a variazione da parte del produttore.					

