



SCHEDA TECNICA

F6186Y

Versione/data: 10/10/2020

Sostituisce versione/data: 05/09/2019

1.0	DETTAGLI GENERALI:							
1.1	Codice articolo:	F6186Y						
1.2	Nome:	BISTECCHINE DI MARE						
1.3	Fornitore:	Frosta 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:	<div><div><div>GRUPPO MARR</div><div>MARR</div></div><p>Pesce (36%), farina di frumento, patate, olio di semi di girasole, acqua, sale, lievito, spezie.</p><p>Può contenere tracce di crostacei, uova, soia, sedano, senape, latte.</p></div>						
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:	<p>Pesce 36% = 2,160 kg</p> <p>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>)</p>						
4.0	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE:							
4.1	Valore medio per 100g:	<table><tr><td>Energia</td><td>978 kJ / 234 kcal</td></tr><tr><td>Grassi</td><td>10,7 g</td></tr><tr><td>di cui acidi grassi saturi</td><td>1,2 g</td></tr></table>	Energia	978 kJ / 234 kcal	Grassi	10,7 g	di cui acidi grassi saturi	1,2 g
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 impanate; prive di macchie scure.	
		Gusto	Speziato, nota distinta di pesce; pangrattato: tipico del pane, leggera nota di grasso.	
		Consistenza	Soffice, finemente tritурata; 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 pallettizzazione:	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	Tipologia	Materiale	Raccolta	
		Primario	busta	PE	plastica	
		Secondario	cartone	C/PAP81	carta	
Soggetto a variazione da parte del produttore.						

