

**Numero: 13905**

**Data Emissione: 30/03/2021**

Nidi

**Denominazione prodotto:** Filetto di Platessa senza pelle IQF - - Pleuronectes spp

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione dei pesci appartenenti alla specie Pleuronectes spp. Il filetto deve mantenere l'integrità anatomica, intesa come forma, dimensione e struttura tissutale, presentando caratteristiche, fisiche, organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato fresco; non deve essere costituito da parti di pesce e ne' confezionato singolarmente. Il prodotto non dovrà presentare alcun segno di scongelamento. La presenza di lisce è disciplinata dal CODEX STAN 165-1989. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Filetti di Platessa, acqua

**Confezionamento:** Il prodotto non deve essere confezionato singolarmente. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, ne' con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 50%

### Caratteristiche merceologiche

Unità con residui di pelle (n/2kg) max.	1
Corpi estranei	assenti
Residui di sangue (n/kg)	<1
Residui addominali (n/kg)	<1
Attacchi parassitari (n/kg)	<1
Difetti/Alterazioni (n/kg)	<1
Pezzatura (g)	45 - 60

### Caratteristiche sensoriali

Odore (a 15/20°C)	Tipico
Consistenza (a 15/20°C)	Soda/eleastica
Colore	Tipico

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
ABVT (azoto basico volatile totale) (mg/100g)	<30