

Numero: 13915

Data Emissione: 30/03/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Filetto di nasello senza pelle grammato congelato/surgelato

Descrizione: Il prodotto dovrà essere ricavato dai filetti di una specie ittica appartenente alla famiglia Merluccidae e/o Gadidae presentando le stesse caratteristiche fisiche, organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato fresco. 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 senza pelle di nasello (appartenenti alla famiglia Merluccidae e/o Gadidae), acqua.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione. In etichetta deve essere riportato il nome latino della specie e la zona FAO della pesca.

Confezionamento: Il prodotto non deve essere in blocco, interfogliato, nè singolarmente confezionato ma ogni pezzo deve essere singolarmente separato.

L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: L'imballo primario deve essere facilmente separabile dal prodotto, senza lasciare frammenti adesi alla materia prima. Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Attacchi parassitari (n/kg)	<1
Macchie scure (n/kg)	<1
1 - Peso medio g	55
Peso di singolo pezzo g	da 50 a 60
2 - Peso medio g	85
Peso di singolo pezzo g	da 80 a 90
Residui addominali, di sangue, pelle (n/kg)	<1

Caratteristiche sensoriali

Odore (a 15/20°C)	gradevole tipico
Consistenza (a 15/20°C)	soda/elastica
Colore	tipico del pesce

Parametri microbiologici

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

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)	<35
TMA (trimetilammina) (mg/100g)	<5