

**Numero: 14206**

**Data Emissione: 03/10/2022**

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Bastoncini di merluzzo surgelati

**Descrizione:** I bastoncini di merluzzo surgelati dovranno essere costituiti da filetto di Merluzzo della famiglia Merluccidae e dalla panatura. La presenza di lische è disciplinata dal CODEX STAN 165-1989. Pertanto, in conformità con quanto indicato nel CODEX, è tollerata la presenza di una lisca per kg di prodotto, inferiore o uguale a 10 mm di lunghezza, oppure inferiore o uguale a 1 mm di diametro; la presenza di una lisca più piccola o uguale a 5 mm di lunghezza, non è considerata un difetto se il suo diametro non è più di 2 mm. Il piede della lisca (dove si innesta nella vertebra) non viene preso in considerazione se la sua larghezza è inferiore o uguale a 2 mm, oppure se può essere asportato (tolto) con l'unghia del dito. La modalità di cottura sarà al forno.  
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:** Filetto di Merluzzo min 60%,  
Panatura (max 40%): pangrattato (farina di frumento, sale, spezie, aromi, lieviti), acqua, olio mono seme (escluso olio di colza), amido di mais e/o di patate, sale,

**Il prodotto finito dovrà essere del tutto privo di latte e derivati del latte, uova e derivati.**

**In etichetta deve essere riportato il nome latino del pesce e il tipo d'olio vegetale utilizzato.**

**Confezionamento:** Prodotto confezionato in involucro avvolgente. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

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

**Shelf Life:** non inferiore a 6 mesi al momento della consegna

**Caratteristiche merceologiche**

Peso singolo pezzo (g)	25-30
Rapporto pesce:panatura	60:40
Brucciatura da freddo	assenti
Corpi estranei	assenti
Residui addominali	assenti
Residui di sangue	assenti
Attacchi parassitari	assenti

**Caratteristiche sensoriali**

Odore (a 15/20°C)	apprezzabile
Consistenza (a 15/20°C)	soda/elastica
Colore della carne dopo la cottura	bianco

**Parametri microbiologici**

Enterobatteriacee	Ufc/g	<100
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
E. coli	Ufc/g	<10

**Parametri chimici**

Limiti massimi dei residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.	
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
ABVT (azoto basico volatile totale) (mg/100g)	<35
TMA (trimetilammina) (mg/100g)	<5