



## SCHEMA TECNICA

### FILETTI o TRONCHETTI DI TRIGLIA SURGELATI

Pag. 1 di 2

Rev. 01

**TIPOLOGIA DI PRODOTTO:** prodotto surgelato

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE E SCIENTIFICA:** Triglia di fango lat. *Mullus barbatus*

**DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO:**

Le triglie pescate nel Mar Adriatico, accuratamente selezionate, vengono inizialmente pulite e filettate, o eviscerate e decapitate per i tronchetti, e poi surgelate solo poche ore dopo la cattura. Il surgelamento avviene in un tunnel per la surgelazione rapida che raggiunge una temperatura di -40°C. Dal tunnel il pesce esce perfettamente surgelato, duro e compatto con il 2 % di glassatura. La temperatura raggiunta del prodotto è di -18°C. Le triglie surgelate vengono successivamente confezionate in vassoi di plastica idonei al contatto con gli alimenti. Chiusura a vuoto con film trasparente. I vassoi così vengono disposti in scatole di cartone, ne segue la etichettatura e la conservazione ad una temperatura ≤ -18°C.

**MODALITÀ DI PRESENTAZIONE:**

Gli imballaggi primari sono costituiti da contenitori di plastica, idonei al contatto con gli alimenti. L'imballaggio secondario sono scatole di cartone.

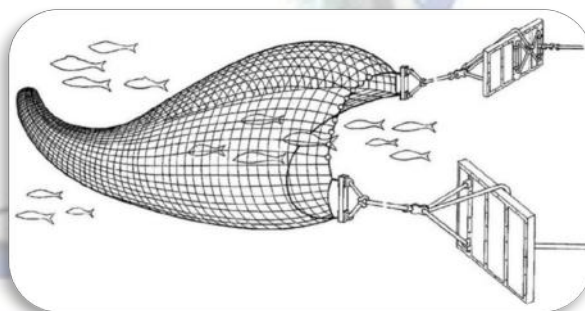
Peso netto: diverse alternative, su richiesta

**ALLERGENI:** Questo prodotto contiene pesce

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:** Conservare in luogo fresco ≤ -18 °C

**SHELF LIFE:** 18 mesi dalla data di produzione

**METODO E ZONA DI CATTURA:**



- ❖ Pescato in Mar Adriatico FAO 37.2.1
- ❖ Metodo di pesca: Reti da traino

<i>Energia</i>	<b>587 kJ / 140 kCal</b>
<i>Grassi</i>	<b>7,47 %</b>
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	<b>2,86 %</b>
<i>Carboidrati</i>	<b>&lt; 0,10 %</b>
<i>di cui zuccheri</i>	<b>&lt; 0,10 %</b>
<i>Proteine</i>	<b>18,19 %</b>
<i>Sale</i>	<b>0,18 %</b>



## SCHEDA TECNICA

### FILETTI o TRONCHETTI DI TRIGLIA SURGELATI

Pag. 2 di 2

Rev. 01

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E FISICHE:

Le triglie di fango vengono pulite, filettate e surgelate con abilità e cura, senza la possibilità che nel prodotto si possono trovare tracce di residui non appartenenti al pesce. Il pesce appare in perfette condizioni, duro e compatto, con una temperatura di - 18°C in tutto il prodotto. Il colore è uniforme, lucido con una glassatura del 2%. Gusto tipico di un prodotto fresco, perfettamente elaborato. L'odore tipico di un prodotto surgelato.

