



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

FILETTI DI MERLUZZO NORDICO

Mod 09_03
(rev. 1)
Pagina 1 di 1

DATI PRODOTTO

Nome prodotto:	Filetti di merluzzo nordico
Descrizione:	Filetti di merluzzo nordico leggermente salati congelati
Peso al netto della glassatura	Diverse alternative, su richiesta
Condizioni di conservazione:	- 18 °C: entro la data indicata sulla confezione; - 12 °C: entro 1 mese; - 6 °C: entro 1 settimana; nello scomparto del ghiaccio: entro 3 giorni; in frigorifero: entro 24 ore.
Tempo massimo di conservazione:	540 giorni dalla data di confezionamento
Modalità di consumo:	Da consumarsi previa cottura. Una volta scongelato il prodotto, non ricongelare e consumare entro 24 ore dallo scongelamento.

INGREDIENTI

Denominazione commerciale	Nome scientifico	Provenienza
Filetti di merluzzo nordico Acqua, sale (Salinità: 1.6 – 2.2%)	<i>Gadus macrocephalus</i> o <i>Gadus morhua</i> *	pescato in Oceano Pacifico nord orientale o in Oceano Atlantico nord orientale con ami e palangari.
Allergeni:	pesce Può contenere qualche lisca.	
O.G.M.:	Gli ingredienti utilizzati non contengono OGM.	

* In base alla disponibilità del prodotto le specie possono variare

VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)

ENERGIA	kcal	50
	kJ	220
Grassi		0.0g
di cui saturi		0.0g
Carboidrati		0.0g
di cui zuccheri		0.0g
Proteine		11.0g
Sale		2.1g

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

ODORE	caratteristico, senza note estranee
ASPETTO	regolare, assenza di difettosità
COLORE	carne bianca, assenza di imbrunimenti, assenza di colorazioni e macchiature anomale
CONSISTENZA	carne morbida e compatta