DATI PRODOTTO

Nome prodotto:	**COTOLETTA DI PLATESSA**
Descrizione:	Filetti di Platessa impanati prefritti decongelati
Peso netto:	**250g**
Condizioni di conservazione:	tra 0 e +4 °C: entro la data indicata sulla confezione; una volta aperta la confezione, consumare entro 24 ore. Confezionato in atmosfera protettiva
Tempo massimo di conservazione:	8 giorni dalla data di confezionamento.
Modalità di consumo:	Da consumarsi previa cottura. Prestare attenzione all'occasionale presenza di spine.

INGREDIENTI		
Denominazione commerciale	**Nome scientifico**	**Provenienza**
Filetto di **Platessa** o **Platessa** del Pacifico *	*Pleuronectes platessa, Lepidopsetta bilineata o L. polyxystra*	Pescato in Oceano Atlantico nord-orientale (FAO 27.4.a/b/c) o Oceano Pacifico nord orientale (FAO 67) con reti da traino.
Panatura: *		
Farina di **grano** tenero		
Olio di semi di colza		
Acqua		
Sale		
Lievito		
Allergeni:	**Pesce**, **glutine**. Può contenere tracce d'**uovo** (proteine dell'uovo)	
O.G.M.:	Gli ingredienti utilizzati non contengono OGM.	

* Le specie e gli ingredienti indicati possono variare in base alla disponibilità del prodotto.

DATI LOGISTICI	
Tipo di confezione:	**Descrizione imballo**
	Vassoio plastico con film superiore termosaldato. Confezionato in atmosfera protettiva.
Confezioni per cartone	4
Numero cartoni per strato	9
Numero strati per pallet	12
Cartoni per bancale	108

CODIFICAZIONE	
Codice EAN confezione	8055519290161
Codice EAN cartone:	08055519291168 + EAN 128
Codice articolo interno:	1036

VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)	
ENERGIA	203 Kcal
	850Kj
Grassi	7,1 g
di cui saturi	0,6 g
Carboidrati	19,1 g
di cui zuccheri	0,3 g
Proteine	11,5 g
Sale	0,60 g

Determinazione	Limiti	Unità di misura
Carica microbica mesofila	≤ 500.000	UFC/g
Escherichia coli	≤ 10	UFC/g
Stafilococchi aurei	≤ 10	UFC/g
Salmonella spp.	Assenti in 25g	
Listeria monocytogenes	≤100	UFC/g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
ODORE	lieve, caratteristico, senza note estranee
ASPETTO	caratteristico, regolare, ingredienti a pezzatura tipica e regolare, assenza di sbriciolature, di difettosità evidenti e gravi
COLORE	caratteristico, assenza di colorazioni e macchiature anomale
CONSISTENZA	caratteristica

CERTIFICAZIONI	
Certificazioni e adeguamento legislativo	• In azienda è applicato il sistema di autocontrollo HACCP secondo i regolamenti CE 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004 – Pacchetto igiene • Stabilimento autorizzato CE: IT F3Y21 CE • Certificazione IFS International Food Standard Vs. 7