



Scheda tecnica prodotto  
**Cuore di filetto di  
Bacalao gold extra alto dissalato**

STPPES55  
Rev.00  
del 14.06.2011  
Pagina 1 di 1

**Stabilimento di produzione:**

In conformità ai Reg CE n°852/04 e 853/04 si applica il sistema di autocontrollo HACCP in tutta la filiera produttiva.

Stabilimento di produzione : ES12.09615 SS CE

**Descrizione prodotto:**

Nome scientifico: Gadus morhua

Metodo di cattura: cattura in mare

Zona di pesca: Isole Faroe ( Danimarca)

Si presenta come parte centrale di filetto pulito, totalmente privo di scarto di Merluzzo salato e successivamente dissalato. Si caratterizza dalla carne compatta e gelatinosa e di considerevole spessore.

**Caratteristiche microbiologiche:**

*Listeria monocitogenes*: Assente in 25 g

*Salmonella spp* : Assente in 25 g

**Caratteristiche fisiche:**

**Termine minimo di conservazione:** 30 giorni

**Peso netto unitario:** 0,6-0.8 Kg circa

**Peso per confezione:**

**Confezionamento:** ogni singolo pezzo viene confezionato sottovuoto con l'utilizzo di materiali conformi a tutte le norme vigenti per i materiali ad uso alimentare (D.M: 21.03.73 nonché alla legge 283/62 del 30.04.62. e successivi aggiornamenti)

**Modalità di consegna:** il prodotto può essere consegnato in idonei imballi di cartone e trasportato con automezzo refrigerato; oppure nel caso in cui l'automezzo non sia a temperatura condizionata si conserva il prodotto in un contenitore a tenuta termica (polistirolo) e si garantisce il mantenimento della "catena del freddo" con l'ausilio di contenitori ghiacciati o ghiaccio secco.

**Ingredienti:**

merluzzo (gadus morhua),sale,conservanti:E211, E202

**Modalità di conservazione:**

T 0/+4°C

**Modalità d'uso:**

Si consiglia di servire il prodotto affettato sottilmente e condito con olio e limone. Per chi desiderasse diminuire ulteriormente il tenore di sale si consiglia di passare i filetti in acqua corrente per 2/4 ore.

Redatto in data: 14.06.2011  
Firma RGQ:

Verificato in data: 14.06.2011  
Firma DPR:

Approvato in data: 14.06.2011  
Firma DGE: