

DENOMINAZIONE PRODOTTO: Fish burger di Salmone 130g

CODICE ARTICOLO: 00935_PI

PRODOTTO E CONFEZIONATO DA: Gerfrio srl, Via le Vecchie II,9. Striano (NA) 80040

MARCHIO: MARE PRONTO

CODICE EAN: 8025403009353

TMC: gg/mm/aa

LOTTO: numero progressivo

DATA DI CONFEZIONAMENTO: ggg/aa

PESO: 130g

DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO/QUALITA'

I burger di pesce sono realizzati con il 95% di pesce naturale. La particolarità è il processo con taglio a lama e non macinato: carne più morbida e vellutata. Confezionati singolarmente sottovuoto per una maggiore garanzia di freschezza nel tempo. La superficie rigata consente un'eccellente cottura.

SOMMARIO DEL PROCESSO DI PRODUZIONE

Per realizzare il burger di pesce, viene selezionato pescato di prima qualità sfilettato e spinato con l'aggiunta di soli aromi e fibre naturali. Durante il processo produttivo, avvengono controlli dei parametri fisici ed organolettici. La procedura di preparazione consiste nel taglio a fil di lama della materia prima per pochi secondi, onde evitare un eccessivo surriscaldamento del prodotto. Dopo questa prima fase, l'impasto (95% contenuto di pesce) viene trasferito sottovuoto alla formatrice che dà la forma rigata al burger, dopodiché viene trasportato rapidamente sul nastro fino al surgelatore e il prodotto viene abbattuto ad una temperatura di -40° C arrivando in meno di un'ora al cuore del prodotto a -18°C. Nell'ultima fase, il prodotto viene confezionato sottovuoto singolarmente e inserito a loro volta in astucci. Quest'ultimi sono sottoposti a controllo attraverso il metal detector che rileva e scarta i prodotti non conformi nel peso ed eventuali corpi estranei di natura metallica. La pallettizzazione e lo stoccaggio avvengono in condizioni termiche controllate.

INGREDIENTI

SALMONE*Surgelato (*Salmo Salar*) 91%, **SALMONE SOCKEYE SELVAGGIO**** Surgelato (*Oncorhynchus nerka*) 4%, Olio di girasole, Fibre Vegetali, Succo di limone concentrato, sale e Mix di erbe e spezie aromatiche (Aglione, prezzemolo, timo, origano, rosmarino, salvia, basilico, alloro, maggiorana, bacche di ginepro)

Specie ittiche impiegate:

***Origine Salmo salar:** Norvegia.

- **Metodo di cattura:** Prodotto allevato

****Origine** Origine Salmone Sockeye selvaggio: Pescato in Oceano Pacifico, Zona Fao 67,

- **Metodo di cattura:** Reti da imbrocco e analoghe

Nonostante gli accurati controlli, vi potrebbe essere la presenza accidentali di spine.

ALLERGENI

ALLERGENI	AGGIUNTA INTENZIONALE	PRESENZA NEL SITO PRODUTTIVO
Cereali contenenti glutine e derivati	NO	NO
Crostacei e derivati	SI	SI
Uova e derivati	NO	NO
Pesci e derivati	SI	SI
Arachidi e derivati	SI	SI
Soia e derivati	SI	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	NO	NO
Frutta con guscio	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Semi di sesamo e derivati	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO
Mollusco e prodotti a base di mollusco	SI	SI

Si precisa che per i prodotti in tabella presenti all'interno dello stabilimento, vengono adottate tutte le misure per evitare contaminazioni crociate.

*Gli allergeni indicati nella tabella sopra sono definiti nel Reg. UE n. 1169 del 25 ottobre del 2011

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

	Udm	Valore su 100g	Valore a porzione 130g	%AR 100g
Energia	KJ	664	10,27	7,9
Energia	Kcal	159	10,4	8,0
Grassi	g	8,7	16,12	12,4
- Di cui saturi	g	1,1	7,15	5,5
Carboidrati	g	2,0	1,04	0,8
- Di cui zuccheri	g	0,9	1,3	1,0
Fibre	g	2,4	6,24	4,8
Proteine	g	17	44,2	34
Sale	g	1,2	26	20

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Caratteristica	Descrizione
Colore	Tipico del salmone
Consistenza	Morbido e Compatto
Gusto	Intenso e deciso
Odore	Caratteristico del prodotto
Aspetto	Liscio ed uniforme

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro	Valore
Carica batterica totale a 30°C	<10 ⁴ ufc/g
Conta coliformi totali	< 10 ufc/g
E.coli	< 10 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente/25g
Stafilococchi coag+ a 37°C	< 10 ufc/g
Enterobatteriacee	< 10 ufc/g
Salmonella	Assente/25g
Bacillus cereus	< 100 ufc/g

MODALITA' DI UTILIZZO

PADELLA: Cuocere i burger in padella per 10 min (da surgelato) girando il prodotto a metà cottura.

FORNO TRADIZIONALE: Cuocere il prodotto in forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti

ALLA GRIGLIA: Cuocere su una piastra ben calda per circa 4 minuti per lato.

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Temperatura di stoccaggio:	min -18°C
Shelf life minima:	24 Mesi dalla data di surgelazione (in condizioni adeguate di conservazione e con confezione originale chiusa)
Shelf life minima alla consegna	12 mesi

Per un consumo ideale: Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Prodotto surgelato a temperatura non superiore ai - 18°C. Una volta scongelato non ricongelare, deve essere conservato in frigo e consumato entro le 24 ore previa cottura. Si raccomanda di conservare le confezioni integre. Il limite della conservabilità si intende applicabile con un prodotto conservato secondo le condizioni raccomandate.

Nel congelatore:

(*** o ***) Con temperatura a -18°C : vedi data indicata sulla confezione

(**) A -12°: un mese

(*) A - 6°: una settimana

Nello scomparto ghiaccio: 3 giorni

In frigorifero: 1 giorno

CONFEZIONAMENTO

Parametro	Valore
Numero pezzi per cartone	16
Numero di cartoni per strato	18
Numero di strati per pallet	10
Numero totale cartoni per pallet	180
Altezza del pallet (pedana esclusa)	150

MATERIALI DI CONFEZIONAMENTO

Imballo	Componente	Nomenclatura	Famiglia
Primario	Busta	O 07	PLASTICA
Secondario	Cartone	C/PAP 81	INDIFFIRENZIATO

CERTIFICAZIONI

- Stabilimento autorizzato IT3077CE
- In azienda è applicato il sistema di autocontrollo HACCP secondo i regolamenti CE 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004 – Pacchetto igiene
- Azienda certificata BRC Global food
- Azienda certificata MSC
- Azienda certificata ASC
- Azienda certificata IFS International Food Standard

DICHIARAZIONE O.G.M

Il prodotto non contiene e non consiste di OGM. Pertanto il suo impiego come componente di alimenti o ingrediente alimentare destinato alla trasformazione, non assoggetta tale alimento ai requisiti specifici di etichettatura definiti nel Reg. CE n. 1829/2003 e s.m.i.

DESTINAZIONE D'USO

Il prodotto è destinato alla totalità della popolazione eccetto individui sensibili agli allergeni indicati nella tabella di cui sopra.
Il prodotto è destinato per il consumo umano.

FOTO ETICHETTA



FOTO PACKAGING



Soggetta a variazione da parte del produttore.