



GISA SRL
C.so Sempione n° 41 – 20145 Milano
Telefono 02/33610447
C.F.e P.IVA 03218390122
Iscritta al Registro delle Imprese di Milano, numero REA 1961316
Capitale sociale euro 100.000,00 i.v.

SCHEMA TECNICA STOCCAFISSO WM 60/80 (cm)



DENOMINAZIONE SCIENTIFICA:	Merluzzo nordico (Gadus Morhua)
DENOMINAZIONE COMMERCIALE:	Stoccafisso
METODO DI PRODUZIONE:	Pescato nell'oceano Atlantico Nord Orientale – zona FAO 27 – subzona FAO II.a.2 Mar di Norvegia.
CATEGORIA ATTREZZI DA PESCA:	Ami e palangari / reti di circuizione e reti da raccolta
NOME DEL DISTRIBUTORE:	GISA SRL – C.so Sempione n° 41 – 20145 MILANO
INGREDIENTI:	Stoccafisso
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE:	Il pesce si presenta senza testa, eviscerato ed essiccato. Trattandosi di un prodotto essiccato il contenuto in aw è molto bassa, questo fa dello stoccafisso un prodotto microbiologicamente resistente all'attacco di molte specie microbiche. La pelle si presenta di colore grigio chiaro sfumato di giallino più o meno marcato sul ventre. La volta della cavità addominale è di un colore ambraceo scuro, mentre la vescica natatoria, con lo stomaco, l'esofago e la regione periesofagea, eventualmente presenti sono di colore bruno. La carne è di colore nocciola. L'odore è caratteristico del prodotto.
SHELF-LIFE:	18 mesi dalla data di produzione a temperatura frigorifera.
PARAMETRI CHIMICI:	Umidità < 20%

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:	carica batterica totale ufc/gr	< 10 ⁵
	lieviti e muffe ufc/gr	< 10 ³
	coliformi totali ufc/gr	< 10
	Stafilococco aureo ufc/gr	< 10
	Salmonella spp x 25 gr	assente
	Listeria monocyt. x 25 gr	assente

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 GR DI PRODOTTO:	Val. energetici	1386 Kj/ 327 kcal
	Proteine:	78,5 g
	Grassi:	1,4 g
	Di cui acidi grassi saturi:	0,2 g
	Carboidrati:	0 g
	Di cui zuccheri:	0 g
	Sale:	0,1 g

PESO: 800 gr. – 900 gr.

CONFEZIONAMENTO: Il pesce dopo essere stato battuto meccanicamente, operazione che rende più morbida la fibra della carne e favorisce così la penetrazione dell'acqua nel successivo passaggio di "ammollatura del pesce", viene messo sottovuoto e poi inserito in cartoni da 10 kg.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: Il prodotto è immagazzinato in cella (4°C)

MODALITA' DI UTILIZZO: Da consumare previa cottura.

CODICE EAN: **2886837**

CODICE ARTICOLO: **12006BMRSVC**