

		SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO		Ultima versione 02/2026			
DENOMINAZIONE COMMERCIALE DEL PRODOTTO:		Spinarolo surgelato MSC					
CODICE PRODOTTO/CLIENTE		30255					
CODICE EAN		3220440162992					
CODICE DOGANALE		03049610					
AUTORIZZAZIONE SANITARIA:		3013788500					
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:		Spinarolo privo di pelle, di testa, eviscerato surgelato. Lo spinarolo viene presentato senza testa, eviscerato e privato della pelle, la carne inoltre è privata delle lisce e della cartilagine. Congelamento semplice. Da filiera certificata Pesca Responsabile (MSC)					
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:		Spinarolo (<i>Squalus acanthias</i>) surgelato					
INGREDIENTI:		100% Spinarolo (<i>Squalus acanthias</i>) (pesce)					
ORIGINE MATERIE PRIME		Oceano Atlantico nord ovest Zona FAO 21					
MODALITA' DI PESCA		Reti da imbrocco e reti analoghe					
PAESE DI TRASFORMAZIONE:		U.S.A.					
INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:		Certificazioni / Specifiche: Qualità senza lisce 1- freschezza garantita dalla misura dell'ABVT o da test di cottura 2- Verifica della specie: mediante focalizzazione isoelettrica 3- Controllo della compensazione della glassatura 4- Controllo del rispetto del calibro 5- Garanzia di congelamento semplice. Modalità di presentazione: IWP Grado di lavorazione: Crudo Modalità di rinvenimento: per un miglior risultato scongelare il prodotto il giorno prima ed utilizzare come se fosse fresco					
STATO DEL PRODOTTO:		Crudo					
ALLERGENI:		<table><tr><td>Allergeni</td><td>SI/NO</td><td>CROSS CONTAMINATION</td></tr></table>			Allergeni	SI/NO	CROSS CONTAMINATION
Allergeni	SI/NO	CROSS CONTAMINATION					

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**Ultima versione
02/2026DENOMINAZIONE
COMMERCIALE DEL
PRODOTTO:

Spinarolo surgelato MSC

(Secondo Allegato II Reg.
UE n. 1169/2011)

- | | | |
|---|----|----|
| 1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati | NO | NO |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei | NO | NO |
| 3. Uova e prodotti a base di uova | NO | NO |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce | SI | NO |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi | NO | NO |
| 6. Soia e prodotti a base di soia | NO | NO |
| 7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) | NO | NO |
| 8. Frutta a guscio e prodotti derivati: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati | NO | NO |
| 9. Sedano e prodotti a base di sedano | NO | NO |
| 10. Senape e prodotti a base di senape | NO | NO |
| 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo | NO | NO |
| 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito | NO | NO |
| 13. Lupini e prodotti a base di lupini | NO | NO |
| 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi | NO | NO |

OGM - Il prodotto non consiste, non contiene e non è prodotto da organismi geneticamente modificati, secondo quanto definito nel Reg.1829/2003/CE e Reg.1830/2003/CE.TEMPERATURA DI
CONSERVAZIONE:

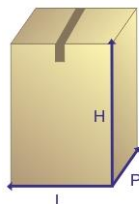
-18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.

TERMINE MINIMO DI
CONSERVAZIONE:

720 gg

UNITÀ DI BASE

Cartone da 12,7 kg

		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO				Ultima versione 02/2026	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE DEL PRODOTTO:		Spinarolo surgelato MSC					
CALIBRO		300/900g					
PESO NETTO CARTONE:		12,7 kg					
IMBALLAGGIO, PALLET, UNITÀ DI TRASPORTO: 							
		Tipo	Dimensioni (cm) LxPxH	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione	Contenuto/ Disposizione
		Cartone	61,8 x 37,8 x 9,40		12,7kg		/
		Pallet	120 x 80 x 166	48 cartoni	609,6 kg		n° 3 cartoni per strato, n° 16 strati per pallet
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g (Secondo Reg. UE n. 1169/2011)		GEMRCN: - Classificazione GEMRCN: pesce - Frequenza raccomandata da GEMRCN: 4/20 minimo (consumare il prodotto almeno 4 volte nell'arco di 20 pasti consecutivi) - Seguire le raccomandazioni del GEMRCN per bambini dai 3 anni, adolescenti, adulti e anziani, con consegna a domicilio e regolare le porzioni di conseguenza.					
		Valori nutrizionali medi			Per 100g		
		Energia			751 kJ / 181 kcal		
		Grassi			14,5g		
		di cui acidi grassi saturi			3,0g		
		Carboidrati			0g		
		di cui zuccheri			0g		
		Fibre			0g		
		Proteine			12,6g		
		Sale			0,04g		
		Sodio			16 mg		
Rapporto PL			0,87				

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**Ultima versione
02/2026**DENOMINAZIONE
COMMERCIALE DEL
PRODOTTO:**

Spinarolo surgelato MSC

**CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE
(Valori indicativi)**Microrganismi aerobi
30°C/g**VALORI SUL PRODOTTO :**M = 100 000 /g
M = 1 000 000 /g (valore di rifiuto)

Interpretazione secondo il piano a 3 o a 2 classi, in base alla tipologia di microrganismo. Riferimento: Regolamento CE 2073/2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, integrato dalle norme interne davigel, sulla base delle raccomandazioni professionali. Nessun risultato dovrà eccedere i valori massimi di rifiuto (M) indicati. Le specifiche possono essere cambiate a seconda dei vincoli tecnologici e / o regolamentari	Anaerobi solfito riduttori 46°C/g	m = 10 /g M=100/g (valore di rifiuto)
	Enterobatteriaceae	m = 1 000 /g M=10 000/g (valore di rifiuto)
	Salmonella spp	Assente/25g
	Escherichia coli / g	m = 100 /g M = 1 000 /g (valore di rifiuto)
	Listeria monocytogenes	M = 100 /g (valore di rifiuto)
	Staphylococcus aureus/gO coagulasi positivo/g	m = 100 /g M = 1 000 /g (valore di rifiuto)
CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE	ABVT Pantaleon e Rosset	60
	TMA/ABVT (%)	50
	Test freschezza (cottura)	Assenza di odore di autolisi e di putrefazione (10 g di pesce in un becher, coperto, cotto per 10 secondi ad alta potenza nel forno a microonde)
AVVERTENZE	Da consumarsi previa cottura	



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Ultima versione
02/2026

DENOMINAZIONE
COMMERCIALE DEL
PRODOTTO:

Spinarolo surgelato MSC

Indicazioni etichettatura ambientale	Primary Packaging		Secondary Packaging (grouping)		Transportation Packaging	
	Packaging	Codice	Packaging	Codice	Packaging	Codice
	busta	LDPE 4			Cartone	PAP20
IMMAGINE						

Assenza di OGM ai sensi dei Reg. 1829/2003 e 1830/2003

Radiazioni ionizzanti: Senza radiazioni ionizzanti / materia prima ionizzata