

		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Ultima versione 11/2025																								
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:		Fileté di merluzzo d'Alaska al naturale 95 gr																										
CODICE ARTICOLO		73031																										
ZONE DI PESCA		Oceano Pacifico nord-orientale Zona FAO 67																										
CODICE EAN:		3220440204340																										
AUTORIZZAZIONE SANITARIA:		FR 76.482.001 CE																										
DESCRIZIONE		Porzione di merluzzo (<i>Theragra chalcogramma</i>) pre-formata (a bassa pressione), da filetti interi, sgrassata, qualità senza lische*. Senza additivi. Single frozen. Proviene da filiera certificata Pesca Responsabile (MSC) *(in conformità alla norma AFNOR NF-V45-074)																										
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:		Porzione di filetti di merluzzo d'Alaska al naturale (da filetti interi) senza lische, cruda, surgelata.																										
INGREDIENTI:		100% Merluzzo d'Alaska (<i>Theragra chalcogramma</i>), pescato in Oceano Pacifico del Nord-Est (Zona FAO 67)																										
ORIGINE:		Prodotto in Francia																										
ATTREZZI DA PESCA:		Pescato con reti da traino																										
INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:		Modalità di rinvenimento / Preparazione: Senza scongelare: in forno a vapore preriscaldato, cuocere il prodotto a 100°C per 5-7 minuti o comunque sino al raggiungimento della temperatura al cuore di +70°C, oppure in forno termo-ventilato preriscaldato a 180°C, cuocere il prodotto bagnandolo con brodo ristretto di pesce per 6-8 minuti o comunque sino al raggiungimento della temperatura al cuore di +70°C. Non cuocere il prodotto al microonde. Non ricongelare una volta scongelato.																										
ALLERGENI: (Secondo Allegato II Reg. UE n. 1169/2011)		<table><tr><th>Allergeni</th><th>SI/NO</th><th>CROSS CONTAMINATIONS</th></tr><tr><td>1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati</td><td>NO</td><td>NO</td></tr><tr><td>2. Crostacei e prodotti a base di crostacei</td><td>NO</td><td>NO</td></tr><tr><td>3. Uova e prodotti a base di uova</td><td>NO</td><td>NO</td></tr><tr><td>4. Pesce e prodotti a base di pesce</td><td>Sì</td><td></td></tr><tr><td>5. Arachidi e prodotti a base di arachidi</td><td>NO</td><td>NO</td></tr><tr><td>6. Soia e prodotti a base di soia</td><td>NO</td><td>NO</td></tr><tr><td>7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</td><td>NO</td><td>NO</td></tr></table>			Allergeni	SI/NO	CROSS CONTAMINATIONS	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	Sì		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
Allergeni	SI/NO	CROSS CONTAMINATIONS																										
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	Sì																											
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 illinoiesis</i> (<i>Wangenh</i>) <i>K. Koch</i>], 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:	Conservare a - 18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.					
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:	18 mesi					
PESO NETTO CARTONE:	5 kg (48 pezzi)					
PESO NETTO DELLE PORZIONI:	Pezzi da 95 g circa					
	Tipo	Dimensioni (mm) LxPxX	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione	Contenuto/ Disposizione
	Cartone	39 cm x 25,5 cm x 12,8 cm	1 cartone	5 kg	48 pezzi	
	Strati		9 cartoni			
	Pallet	Altezza inferiore a 1,8m	99 cartoni	495 kg		n° 9 cartoni per strato, n° 11 strati per pallet

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g	Valori nutrizionali medi		Per 100g		
	Energia		328 kJ / 77 kcal		
	Grassi		0,6 g		
	di cui acidi grassi saturi		0,2 g		
	Carboidrati		0 g		
	di cui zuccheri		0 g		
	Proteine		18 g		
	Sale		0,50 g		
	Sodio		200 mg		
CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIEE REQUISITI MICROBIOLOGICI: Offranville: fette di pesce crudo, impanate o no, filetti di pesce crudo congelati o surgelati (completamente crudi), (utilizzo come "non pronto al consumo") Reg. CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, integratodaglistandard interni Davigel.(Pesce crudo "Non pronto al consumo"). Nessun risultato dovrà eccedere i valori massimidi rifiuto (M) indicati. <i>Lespecifiche possonoessere cambiate a seconda dei vincoli tecnologici e / o regolamentari</i>			VALORI SUL PRODOTTO		
	Microrganismi aerobi 30°C/g		m = 100 000 – M = 1 000 000		
	Enterobatteri /g		m = 10 000 – M = 100 000		
	Escherichia coli/g		m = 100 – M = 1 000		
	Salmonella spp		Assente/25g		
	Listeria monocytogenes		M < 100/g		
	Staphylococcus aureus/g o coagulasi positivo /g		m = 100 – M = 1 000		
	Clostridium perfringens /g		m = 100 – M = 1 000		
	Bacillus cereus /g		m = 1 000 – M = 10 000;		
Interpretazione secondo il piano a 3 o 2 classi a seconda del microrganismo.					
Indicazioni etichettatura ambientale					
Primary Packaging		Secondary Packaging (grouping)		Transportation Packaging	
Packaging	Codice	Packaging	Codice	Packaging	Codice
Busta	LDPE 4			Cartone	PAP 20