

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Ultima versione 12/2025
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	Filetè di Merluzzo impanato e pre-fritto MSC	
CODICE PRODOTTO:	76515	
CODICE ARTICOLO	76515	
CODICE EAN	3220440055812	
CODICE DOGANALE	16041991	
AUTORIZZAZIONE SANITARIA:	FR 76.482.001 CE	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:	100% Filetti di merluzzo alla mugnaia, pre-formati (a bassa pressione), da filetti interi, sgrassata, qualità senza lische*. Senza additivi. Proviene da filiera certificata Pesca Responsabile (MSC) *(in conformità alla norma AFNOR NF-V45-074).	
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:	Porzione di Merluzzo alla mugnaia, (da filetti interi) senza lische, cruda, surgelata.	
INGREDIENTI:	Pesce bianco (78%), farina di frumento, acqua, olio di semi di girasole, amido di mais modificato, sale, glutine di frumento, agente lievitante: E503, lievito, destrosio, succo di limone, prezzemolo, fecola di patate, farina di mais, addensante: gomma di xantano, succhi concentrati di limone e arancia, polpa di limone, acidificante: acido citrico, estratto di limone, latte scremato in polvere, aroma, zucchero.	
	Prodotto lavorato in uno stabilimento che può utilizzare i seguenti ingredienti: frutta a guscio, uova, soia, crostacei, molluschi, sesamo, sedano e senape.	
STATO DEL PRODOTTO:	Prefritto	
IDENTIFICAZIONE DELLE SPECIE DI PESCE:	Merluzzo del Pacifico (<i>Merluccius productus</i>) Merluzzo australe (<i>Macruronus novaezelandiae</i>) Merluzzo patagonico (<i>Macruronus magellanicus</i>)	
ORIGINE:	Zona FAO 61 Zona FAO 67 Zona FAO 81 Zona FAO 41 Trasformato in Francia	

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:	Certificazione/Specifiche: Filiera certificata "Pesca Sostenibile" MSC, Qualità senza lisce, AFNOR ,IQF Modalità di preparazione: Senza scongelare, disporre il prodotto su una teglia rivestita da carta da forno e cuocere in forno per 15 – 20 minuti a 200°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.
---------------------------------------	---

Chelab S.r.l. - Socio Unico, Company subject to the direction and coordination of Mérieux NutriSciences Corporation
 Via Fratta 25, 31023 Resana, Italy Phone +39 0423 7177 Fax +39 0423 715058 E-mail contact.italy@mxns.com
 VAT n. IT 01500900269 R.E.A Treviso 156079 Fully paid up € 103.480,00

MODALITA DI PESCA / PRODUZIONE:		Con reti da traino - Selvaggia	
ALLERGENI: (Secondo Allegato II RegUE n. 1169/2011)			

UNITÀ DI BASE	Cartone
CALIBRO	Pezzi da 150g

PESO NETTO CARTONE:	5,5 kg					
IMBALLAGGIO, PALLET, UNITÀ DI TRASPORTO: 	Tipo	Dimensioni (cm) LxPxA	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione	Contenuto/ Disposizione
	Cartone	L 40 x l 26 x h 14		5,5 kg		/
	Strati		9 cartoni			
	Pallet	120cm x 180cmx169 cm	99 cartoni	544,5 kg		n° 9 cartoni per strato, n° 11 strati per pallet
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g	GEMRCN: - Classificazione GEMRCN: Preparazione a base di Pesce >70% e P/L>2 - 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 (Allegato 4 del GEMRCN).					
	Valori nutrizionali medi			Per 100g		
	Energia			648 kJ / 155 kcal		
	Grassi			6,4 g		
	di cui acidi grassi saturi			0,7 g		
	Carboidrati			7,9g		
	di cui zuccheri			0,4g		
	Fibre			0,7 g		
	Proteine			14,9 g		
	Sale			0,98 g		
	SPECIFICHE NUTRIZIONALI	Sodio			386 mg	
CARATTERISTICHE FISICO – CHIMICHE E REQUISITI MICROBIOLOGICI			CONFORMITÀ / NORMA			
	Flora aerobica 30°C					
	Flora lattica					

	Rapporto Flora / Lattici	Conforme alla categoria di riferimento / FCD (Federazione del Commercio e della Distribuzione) versione del 17/12/2021 applicabile da gennaio 2022
	Lieviti e Muffe	
	Enterobatteriacee	
	Coliformi 30°C	
	ASR 46°C	
	Stafilococchi a coagulasi positiva	
	Clostridium perfringens	
	Listeria monocytogenes	
	Salmonella	
	Pseudomonas	
	Escherichia coli	
	Bacillus cereus	

Reg. CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
Assenza di OGM ai sensi dei Reg. 1829/2003 e 1830/2003
Radiazioni ionizzanti: Senza radiazioni ionizzanti / materia prima ionizzata
Conformità alle norme QSA e ANOR

Indicazioni etichettatura ambientale

Primary Packaging		Secondary Packaging (grouping)		Transportation Packaging	
Packaging	Codice	Packaging	Codice	Packaging	Codice
Busta	LDPE 4			Cartone	PAP 20

IMMAGINE



NOTA:

Le raccomandazioni e le interpretazioni fornite nel presente report sono espresse secondo standard professionali al fine di garantire una loro chiara valutazione, in conformità con le normative e le best practices vigenti alla data dell'emissione del report. Interpretazioni e opinioni diverse da parte di autorità, organismi di ispezione o qualsiasi ente e istituzione possono verificarsi e modificare la base e i risultati del presente documento, laddove la normativa possa essere interpretata in modi diversi, senza implicare alcuna responsabilità da parte di Mérieux NutriSciences.

Le interpretazioni fornite nel presente report sono opinioni professionali basate sull'esperienza e sulle informazioni fornite dal cliente e dai suoi rappresentanti e rappresentano un servizio di consulenza tecnica

