

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Ultima versione 12/2025
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	Porzione di pesce bianco in salsa Bordelaise	
CODICE PRODOTTO:	76518	
CODICE ARTICOLO	76518	
CODICE EAN:	3220440004865	
CODICE DOGANALE	16041997	
AUTORIZZAZIONE SANITARIA:	FR 76.482.001 CE	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:	Porzione di filetto di pesce bianco, qualità “senza lisce” (70%) guarnito con una salsa di limone, aglio, pan-grattato e ricoperto di cipolle. Surgelato velocemente individualmente (IQF). Preparata a partire da una materia prima, da congelamento semplice. Ottenuto da una filiera certificata “Pesca Responsabile” (MSC)	
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:	Porzione di pesce bianco surgelato, guarnito con salsa al prezzemolo, limone e aglio	
INGREDIENTI:	Pesce bianco 70%, grasso vegetale emulsionato (olio di colza, acqua, emulsionante: E471, sale, correttore di acidità: acido citrico), pangrattato (farina di frumento, lievito, sale), pangrattato (farina di frumento, sale, agente lievitante: E503), cipolla, prezzemolo 1,3%, sale, brodo vegetale [verdure e succhi di cottura vegetali (carota, porro, cipolla, aglio), sale, olio di semi di girasole, estratti di spezie ed erbe aromatiche (alloro, chiodi di garofano, timo)], succo di limone concentrato 0,1%, polpa di limone, correttore di acidità: acido citrico, aglio, succo d'arancia concentrato, estratto di limone	
	Può contenere tracce di frutta a guscio, latte, uova, soia, crostacei, molluschi, sesamo, sedano e senape	
IDENTIFICAZIONE ED ORIGINE DELLE SPECIE DI PESCE BIANCO	A : Merluzzo d'Alaska, (<i>Theragra chalcogramma</i>), pescato nell'oceano Pacifico del Nord (zone FAO 61 e 67) C : Merluzzo del Pacifico (<i>Merluccius productus</i>) pescato nell'Oceano Pacifico (zona FAO 67) D : Nasello merluzzo australe (<i>Macruronus novaezelandiae</i>) pescato nell'Oceano Pacifico (zona FAO 81) E : Merluzzo patagonico (<i>Macruronus magellanicus</i>) pescato nell'Oceano Atlantico del Sud-Ovest (zona FAO 41)	
ORIGINE:	Francia	
INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:	Certificazioni / Specifiche: Qualità senza lisce Norma AFNOR Filiera certificata “Pesca Sostenibile” MSC Norma AFNOR NF V54-074 : senza l'aggiunta di additivi (compresi i polifosfati).	

	Freschezza garantita dalla misura dell'ABVT (Azoto Basico Volatile Totale) o dal test di cottura. Verifica della conformità alle norme nei nostri laboratori di Offranville e di Dieppe. Grado di lavorazione: Crudo Modalità di rinvenimento / Preparazione: Modalità d'uso: utilizzare surgelato - Forno a 190°C per 15/16 minuti																																																		
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>Sì</td><td>No</td></tr><tr><td>2. Crostacei e prodotti a base di crostacei</td><td>No</td><td>Sì</td></tr><tr><td>3. Uova e prodotti a base di uova</td><td>No</td><td>Sì</td></tr><tr><td>4. Pesce e prodotti a base di pesce</td><td>Sì</td><td>No</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>Sì</td></tr><tr><td>7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</td><td>No</td><td>Sì</td></tr><tr><td>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> (<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</td><td>No</td><td>Sì</td></tr><tr><td>9. Sedano e prodotti a base di sedano</td><td>No</td><td>Sì</td></tr><tr><td>10. Senape e prodotti a base di senape</td><td>No</td><td>Sì</td></tr><tr><td>11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo</td><td>No</td><td>Sì</td></tr><tr><td>12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO₂ nel prodotto finito</td><td>No</td><td>No</td></tr><tr><td>13. Lupini e prodotti a base di lupini</td><td>No</td><td>No</td></tr><tr><td>14. Molluschi e prodotti a base di molluschi</td><td>No</td><td>Sì</td></tr><tr><td colspan="3">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.</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	Sì	No	2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	Sì	3. Uova e prodotti a base di uova	No	Sì	4. Pesce e prodotti a base di pesce	Sì	No	5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No	6. Soia e prodotti a base di soia	No	Sì	7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	No	Sì	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> (<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	Sì	9. Sedano e prodotti a base di sedano	No	Sì	10. Senape e prodotti a base di senape	No	Sì	11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	No	Sì	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	Sì	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.		
Allergeni	SI/NO	CROSS CONTAMINATIONS																																																	
1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	Sì	No																																																	
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	Sì																																																	
3. Uova e prodotti a base di uova	No	Sì																																																	
4. Pesce e prodotti a base di pesce	Sì	No																																																	
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No																																																	
6. Soia e prodotti a base di soia	No	Sì																																																	
7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	No	Sì																																																	
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> (<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	Sì																																																	
9. Sedano e prodotti a base di sedano	No	Sì																																																	
10. Senape e prodotti a base di senape	No	Sì																																																	
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	No	Sì																																																	
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	Sì																																																	
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.																																																		
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:	540 GG																																																		
UNITÀ DI BASE	Cartone																																																		
CALIBRO	Pezzi da 160g circa																																																		

PESO INDICATIVO DELLA PORZIONE	160g					
PESO NETTO CARTONE:	5.120 kg (32 pezzi)					
PESO LORDO DEL CARTONE	5.383 kg					
IMBALLAGGIO, PALLET, UNITÀ DI TRASPORTO:						
	Tipo	Dimensioni (mm) LxPxH	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione	Contenuto/ Disposizione
	Cartone	L 39.500 x l 26 x h 14	1 cartone	5,12 kg	32 pezzi	/
	Strati	/	9 cartoni			
	Pallet	120 x 80x170	99 cartoni	506,88 kg	/	n° 9 cartoni per strato, n° 11 strati per pallet
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g	Promosso da GEMRCN - Classificazione GEMRCN: preparazione >70% di pesce e P/L >1 - Frequenza raccomandata da GEMRCN: libera - 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			766 kJ / 184 kcal		
	Grassi			11,8g		
	di cui acidi grassi saturi			1,2g		
	Carboidrati			6,9g		
	di cui zuccheri			0,9g		
	Fibre			1,0g		
	Proteine			12,0g		
	Sale			1,00g		
	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 160 g	Valori nutrizionali medi			Per porzione (160g)	
Energia			1226 kJ / 294 kcal			
Grassi			18,8g			

	di cui acidi grassi saturi		1,9g		
	Carboidrati		11,0g		
	di cui zuccheri		1,4g		
	Fibre		1,6g		
	Proteine		19,2g		
	Sale		1,6		
SPECIFICHE NUTRIZIONALI	Rapporto P/L		1,02		
	Potassio (mg/100g)		/		
	Sodio (mg/100g)		400		
	Acidi grassi trans (g/100g grassi)		ND		
CARATTERISTICHE IGIENICO – SANITARIE E REQUISITI MICROBIOLOGICI: Offranville: Prodotti contenenti ingredienti crudi e cotti			VALORI SUL PRODOTTO		
	Microrganismi aerobi 30°C/g		300 000		
	Anaerobi solfito riduttori 46°C/g		30		
	Coliformi 30°C/g		3000		
	Coliformi termoresistenti/g		30		
	Escherichia coli/g		10 (norma interna)		
	Salmonella spp		Assente/25g		
	Listeria monocytogenes		Assente/25g - Tolleranza 100/g (tolleranza al momento del consumo o al termine della DCL (Date Consume Limit).		
	Staphylococchi/g		100		
	Staphylococcus aureus/g o coagulasi positivo /g		100		
Interpretazione secondo il piano a 3 o 2 classi a seconda del microrganismo. Decreto del 21/12/79 e standard interno. Queste specifiche possono essere cambiate a seconda dei vincoli tecnologici e/o normativi.					
INDICAZIONI ETICHETTATURA AMBIENTALE					
Primary Packaging		Secondary Packaging (grouping)		Transportation Packaging	
Packaging	Codice	Packaging	Codice	Packaging	Codice
Busta	LDPE 4			Cartone	PAP 20

IMMAGINE:

