

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Ultima versione 12/2025
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	"Fileté" di pesce bianco passato alla griglia con basilico	
CODICE PRODOTTO:	76519	
CODICE ARTICOLO	76519	
CODICE EAN	322044055614	
CODICE DOGANALE	16041991	
AUTORIZZAZIONE SANITARIA:	FR 76.482.001 CE (mutuato da LC)	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:	Porzione pre-formata (a bassa pressione), da filetti di pesce bianco di qualità "senza lisce"* (91%), grigliata, e condita con una marinatura di olio d'oliva, basilico, limone. Preparate a partire da una materia prima, da congelamento semplice. Proveniente da una filiera certificata di "Pesca Responsabile" (MSC) *(in conformità alla norma AFNOR NF-V45-074).	
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:	Porzione di filetti di pesce bianco (da filetti interi) senza lisce, passati alla griglia, con condimento (8%) al basilico. Surgelata. Da consumarsi previa cottura.	
INGREDIENTI:	Pesce bianco 91%, acqua, olio extravergine di oliva, basilico 0,6%, olio di colza, brodo di pesce aromatizzato in polvere [sale, polvere di pesce, aromi naturali (contiene pesce), erbe aromatiche, saccarosio, maltodestrina, olio di semi di girasole], sale, succo di limone concentrato, zucchero, polpa di limone, correttore di acidità: acido citrico, aroma naturale, addensante: gomma di xanthan, succo d'arancia concentrato, estratto di limone.	
	Può contenere tracce di: cereali contenenti glutine, frutta a guscio, latte, uova, soia, crostacei, molluschi, semi di sesamo, lupino, sedano e senape.	
DATA DI MESSA IN PRODUZIONE	21/02/2018	
IDENTIFICAZIONE ED ORIGINE DELLE SPECIE DI PESCE BIANCO	A. Pollack d'Alaska (<i>Theragra chalcogramma</i>), pescato in Oceano Pacifico del Nordovest e del Nordest (zona FAO 61 e 67) B. Merluzzo del Pacifico (<i>Merluccius productus</i>), pescato in Oceano Pacifico del Nordest (zona FAO 67) C. Nasello merluzzo australe (<i>Macruronus novaezelandiae</i>), pescato in Oceano Pacifico del Sudovest (zona FAO 81) D. Merluzzo patagonico (<i>Macruronus magellanicus</i>), pescato in Oceano Atlantico sud-occidentale (zona FAO 41).	
ORIGINE:	Francia	

Treviso

Prato

Verona

Bergamo

Milano

Caserta

Siracusa

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:	Certificazione/Specifiche: Qualità "senza lische" Norme AFNOR Filiera certificata "Pesca Sostenibile" MSC Lo standard AFNOR NF V45-074, prevede in particolare l'assenza di additivi (fra cui i polifosfati). La freschezza è garantita dalla misura dell'ABTV (Azoto Basico Volatile Totale) o test di cottura. Controllo del rispetto delle norme nei nostri laboratori di Offranville e Dieppe. Grado di preparazione: Crudo Modalità di rinvenimento / Preparazione: Senza scongelare, senza aggiungere sale o grassi, cuocere i fileté al forno su una teglia o su un piatto, con un leggero apporto di umidità, a 160°C per 12-15 minuti.		
ALLERGENI: (Secondo Allegato II Reg. UE n. 1169/2011)			
	Allergeni	SI/NO	CROSS CONTAMINATION
	1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	SI
	2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	SI
	3. Uova e prodotti a base di uova	NO	SI
	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	SI
	7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	SI
	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	SI
	9. Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
	10. Senape e prodotti a base di senape	NO	SI
	11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	SI
	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	SI
	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	SI

	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:	18 mesi					
UNITÀ DI BASE	Cartone					
PESO NETTO UNITÀ DI BASE	5 kg (36 mini pezzi)					
CALIBRO	Pezzi da 130g circa					
PESO INDICATIVO DELLA PORZIONE	130g					
PESO NETTO CARTONE:	5 kg					
IMBALLAGGIO, PALLET, UNITÀ DI TRASPORTO: 						
	Tipo	Dimensioni (mm) LxPxh	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione	Contenuto o/ Disposizione
	Cartone	L 40 x l 26.200 x h 14.400	1 cartone	5 kg		/
	Strati		9 cartoni			
	Pallet	Altezza inferiore a 1,8 m	99 cartoni	495 kg	/	n° 9 cartoni per strato, n° 11 stratiper pallet
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g	GEMRCN: Incoraggiato secondo le GEMRCN - Classificazione GEMRCN: Preparazione > 70% di pesce rapporto Proteine / Lipidi (P/L) > 2. - Frequenza raccomandata da GEMRCN: almeno 4 volte nell'arco di 20 pasti - 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			352 kJ / 84 kcal		
	Grassi			3,0g		
	di cui acidi grassi saturi			0,4g		
	Carboidrati			0,7g		

	di cui zuccheri	0,0g
	Fibre	0,0g
	Proteine	14 g
	Sale	0,53g
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER PORZIONE DA 130 g	Valori nutrizionali medi	Per 130g
	Energia	458 kJ / 109 kcal
	Grassi	3,9g
	di cui acidi grassi saturi	0,5g
	Carboidrati	0,9g
	di cui zuccheri	0,0g
	Fibre	0,0g
	Proteine	18,2 g
	Sale	0,70g
SPECIFICHE NUTRIZIONALI	A basso contenuto di grassi	
	Ricco in proteine	
	91% di pesce rispetto al prodotto finito	
	Eccellente rapporto P/L >2	
	La grammatura del prodotto può variare a seconda del modo di preparazione	
	Rapporto P/L	4,5
	Potassio (mg/100g)	/
	Sodio (mg/100g)	212
	Acidi grassi trans (g/100g grassi)	/
CARATTERISTICHE IGIENICO – SANITARIE E REQUISITI MICROBIOLOGICI: Offranville: pesce crudo a fette, impanato o meno, filetti di pesce crudo congelati o surgelati (totalmente crudi), (da		VALORI SUL PRODOTTO
	Microrganismi aerobi 30°C/g	m = 100 000 / g – M = 1 000 000 / g con n=5; c=2
	Enterobatteri /g	m = 10 000 / g – M = 100 000 / g con n=5; c=2
	Escherichia coli/g	m = 100 / g – M = 1 000 / g con n=5; c=2
	Salmonella spp	Assente/25g

usare in modalità "Non-Ready to eat")	Listeria monocytogenes	M < 100/g (Al momento del consumo o al termine della DCL (Date Consume Limit)).
	Staphylococcus aureus/g o coagulasi positivo /g	m = 100 / g – M = 1 000 / g con n=5; c=2
	Clostridium perfringens/g	m = 100 / g – M = 1 000 / g con n=5; c=2
	Bacillus cereus/g	m = 1 000 / g – M = 10 000 / g con n=5; c=2

Interpretazione secondo il piano a 3 o 2 classi a seconda del microrganismo.

Reg. CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, integrato dagli standard interni Davigel. (Pesce crudo, utilizzo in modalità "Non-ready to eat". Es: panati prefritti).

Nessun risultato dovrà eccedere i valori massimi di rifiuto (M) sopra indicati.

Le specifiche possono essere cambiate a seconda dei vincoli tecnologici e / o regolamentari

Indicazioni etichettatura ambientale

IMMAGINE:



INDICAZIONI ETICHETTATURA AMBIENTALE

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