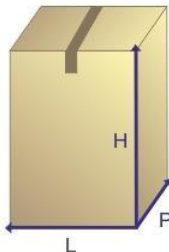


		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Ultima versione 12/2025
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:		Bocconcini di pesce bianco pastellati prefritti		
CODICE PRODOTTO:		76561		
CODICE ARTICOLO		76561		
CODICE EAN:		3220440077845		
CODICE DOGANALE		16041991		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:		Bocconcini di pesce senza lische (41%), pastellati, prefritti, surgelati.		
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:		Preparazione di pesce bianco QSA, preformato, pastellato, pre-fritto, surgelato.		
INGREDIENTI:		Pesce bianco 45%, acqua, olio di semi di girasole, pangrattato (farina di frumento, olio di colza, lievito, sale), farina di frumento, amido di mais modificato, sale, glutine di frumento, addensanti: metilcellulosa - gomma di xanthan, agenti lievitanti: carbonati di sodio - E450, aglio in polvere, destrosio, stabilizzante: gomma di guar.		
		Può contenere tracce di frutta a guscio, latte, uova, soia, crostacei, molluschi, sesamo, sedano e senape, lupini.		
ORIGINE:		Francia		
INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:		- Certificazioni / Specifiche: qualità senza lische. - Freschezza garantita dalla misura dell'ABVT o da test di cottura. - Verifica della conformità alle norme nei nostri laboratori di Offranville ed Dieppe. Grado di lavorazione: pre-fritto Modalità di rinvenimento / Preparazione: utilizzo senza scongelamento, posizionare su una teglia da forno e scaldare a 190/200 °C per 8/10 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	SI	NO
		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 profotti derivati: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci(Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan(Carya illinoiesis(Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia) 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 concentrazione superiori a 10mg/kg o a 10mg/l espressi in SO2 del prodotto finito	NO	NO			
	13. Lupini e prodotti a base di lupini	NO	SI			
	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	SI			
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:	Conservare a - 18°C.					
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:	540 gg					
PESO NETTO CARTONE:	5 kg (161 pezzi)					
CALIBRO	Pezzi da circa 28g					
PESO INDICATIVO DELLE PORZIONI:	112g					
IMBALLAGGIO, PALLET, UNITÀ DI TRASPORTO: 						
	Tipo	Dimensioni (mm) LxPxH	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione	Contenuto/ Disposizione
	Cartone	L 40 x l 27 x h 14	1 cartone	5 kg	161 pezzi	/
	Strati		9 cartoni		n° 11 strati per pallet	

	Pallet	< 1,8 m	99cartoni	495 kg	/	n° 9 cartoni per strato, n. 11 strati per pallet
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g	Promosso da GEMRCN - Classificazione GEMRCN /Frequenza raccomandata da GEMRCN: • Piatto protidico P/ L <= 1, 2/ 20 minimo • Preparazione <70% MPA, 3/20 minimo - 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		894 kJ / 213 kcal			
	Grassi		10 g			
	di cui acidi grassi saturi		0,9 g			
	Carboidrati		22 g			
	di cui zuccheri		2,1 g			
	Fibre		0.0 g			
	Proteine		8,8 g			
	Sale		0.77 g			
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER PORZIONE 112 g:	Valori nutrizionali medi		Per porzione 28g			
	Energia		250 kJ / 60 kcal			
	Grassi		2,8 g			
	di cui acidi grassi saturi		0.3 g			
	Carboidrati		6,2 g			
	di cui zuccheri		0.6 g			
	Fibre		0.0 g			
	Proteine		2,5 g			
	Sale		0,2 g			
SPECIFICHE NUTRIZIONALI	Rapporto P/L		0,88			
	Potassio (mg/100g)		/			
	Sodio (mg/100g)		303			
	Acidi grassi trans (g/100g grassi)		/			

CARATTERISTICHE IGIENICO - SANITARIE E REQUISITI MICROBIOLOGICI: Offranville: Preparazioni a base di carne di pesce, tritate, crude		VALORI SUL PRODOTTO
	Microrganismi aerobi 30°C/g	500 000
	Anaerobi solfito riduttori 46°C/g	10
	Coliformi termoresistenti/g	100
	Escherichia coli/g	10 (norma interna)
	Salmonella spp	Assente/25g
	Listeria monocytogenes	Assente/25g - Tolleranza 100/g (Tolleranza allo stadio di distribuzione e solo per prodotti che sono crudi o che subito un trattamento non sufficiente di sanificazione o che sono stati rimaniolati dopo dopo il trattamento di sanificazione. Questa tolleranza è accettabile solo nel caso in cui il produttore della merce ha realizzato uno studio di invecchiamento che dimostra la merce soddisfa questa tolleranza al momento del consumo o al termine della DCL (Date Consume Limit).
	Staphylococcus aureus/g o coagulasi positivo /g	100

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

Nota di servizio DGAL/SHDA/N2001/N°8090 du 27 juin 2001; article 5, arrêté du 21/12/79 fixant les critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale modifié par l'arrêté du 13/03/89; note DGAL/SHDA/N°98 du 12 mai 1998; note de service du 22/06/89- DGAL/SVHA/N89/n°8101.

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:

