

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Ultima versione 12/2025
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	Filetto di scorfano atlantico	
CODICE PRODOTTO:	76870	
CODICE EAN:	3220440164774	
CODICE DOGANALE	03048921	
AUTORIZZAZIONE SANITARIA:	IS A449 EFTA, IS A577 EFTA	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:	Lo scorfano atlantico, anche chiamato Grand Sébaste o Rascasse du Nord, offre una polpa bianca e lamellata dal sapore tipico. Lo presentiamo qui senza pelle e senza lische, surgelato IQF. Congelamento semplice. Il prodotto deriva da una filiera certificata Pesca Responsabile (MSC)	
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:	Filetto di scorfano atlantico senza lische 100/140 g surgelato	
INGREDIENTI:	100% pesce scorfano atlantico (<i>Sebastes marinus</i>)	
IDENTIFICAZIONE DELLE SPECIE DI PESCE	<i>Sebastes marinus</i>	
ORIGINE:	Pescato nell'Atlantico Nord Orientale - FAO 27, fondali dell'Islanda (V).	
MODALITÀ DI PESCA	Selvaggia	
ATTREZZI DA PESCA	Reti da traino	
INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:	Certificazioni / Specifiche: Qualità senza lische Filiera certificata "Pesca Sostenibile" MSC Requisiti per il "Fait Maison": Sì 1 - Freschezza garantita dalla misura dell'ABVT (Azoto Basico Volatile Totale) o dal test di cottura 2 - Controllo della specie mediante isoelettrofocalizzazione. 3 - Controllo della compensazione della glassatura 4 - Controllo del rispetto del calibro 5 - Garanzia di congelamento semplice Modalità di presentazione: IQF Grado di lavorazione: Crudo Modalità di rinvenimento / Preparazione:	

	Per un miglior risultato, scongelare il prodotto il giorno prima in una cella frigorifera su una piastra perforata (in modo che non assorba l'acqua ghiacciata quando è 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>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>No</td></tr><tr><td>7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</td><td>No</td><td>No</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>No</td></tr><tr><td>9. Sedano e prodotti a base di sedano</td><td>No</td><td>No</td></tr><tr><td>10. Senape e prodotti a base di senape</td><td>No</td><td>No</td></tr><tr><td>11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo</td><td>No</td><td>No</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>No</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	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	No	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 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	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.		
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	No																																															
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 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	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:	- 18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.																																																
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:	18 mesi sotto la responsabilità dei fornitore																																																
UNITÀ DI BASE	Cartone																																																
CALIBRO	100/140 gr																																																
PESO NETTO CARTONE:	5 kg (circa 41 pezzi per cartone)																																																

PESO LORDO DEL CARTONE	5.291 kg
---------------------------	----------

IMBALLAGGIO, PALLET, UNITÀ DI TRASPORTO: 						
	Tipo	Dimensioni (mm) LxPxH	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione	Contenuto/ Disposizione
	Cartone	L 39 x l20 x h17	1 cartone	5 kg	41 pezzi circa	/
	Strati	/	12 cartoni			
	Pallet	120x80x170	108 cartoni	540 kg	/	n° 12 cartoni per strato, n° 9 strati per pallet
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g	Promosso da GEMRCN - Classificazione GEMRCN: pesce - 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			435 kJ / 103 kcal		
	Grassi			3,9g		
	di cui acidi grassi saturi			0,5g		
	Carboidrati			0g		
	di cui zuccheri			0g		
	Fibre			0g		
	Proteine			17 g		
	Sale			0,18g		
	Sodio			71		
	calcio			34		

	Proteine	21,8g
	Sale	0,24g
SPECIFICHE NUTRIZIONALI	Ricco in proteine	
	Lo scorfano atlantico si integra facilmente in menu vari ed equilibrati. Con pomodori tritati, al forno con finocchio, alla griglia con il cumino, al cartoccio con verdure, non esitate a offrire ricette originali e gustose per il piacere di tutti i vostri ospiti! Il peso del prodotto servito può variare a seconda del metodo di preparazione.	
	Rapporto P/L	/
	Potassio (mg/100g)	/
	Sodio (mg/100g)	80
	Acidi grassi trans (g/100g grassi)	ND
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	ABTV - Pantaleon et Rosset	25
	TMA / ABVT (%)	50
	Test di freschezza (cottura)	Assenza di odore dovuta a fenomeni di autolisi, di putrefazione (10g di polpa di pesce in un becher, coperto, cucinata per 10 secondi nel forno a microonde a potenza massima.)
CARATTERISTICHE IGIENICO – SANITARIE E REQUISITI MICROBIOLOGICI: Pesci e filetti di pesci di mare o di acqua dolce, impananti o meno, da cattura o da allevamento, congelati o surgelati		VALORI SUL PRODOTTO
	Microrganismi aerobi 30°C/g	m = 100 000 - M = 1 000 000 (valore di rifiuto)
	Anaerobi solfito riduttori 46°C/g	m = 10 - M = 100 (valore di rifiuto)
	Enterobatteri/g	m = 1 000 - M = 10 000 (valore di rifiuto)
	Escherichia coli/g	m = 100 - M = 1 000 (valore di rifiuto)
	Salmonella spp	Assente/25g
	Listeria monocytogenes	M = 100 (valore di rifiuto)
	Staphylococcus aureus/g o coagulasi positivo /g	m = 100 - M = 1 000; (valore di rifiuto)
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 basati su raccomandazioni professionali. 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		

IMMAGINE:

