

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Ultima versione 12/2025
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	Porzione di merluzzo d'Alaska panato non prefritto da forno	
CODICE PRODOTTO:	77866	
CODICE ARTICOLO	77866	
ZONE DI PESCA	Oceano Pacifico nord-orientale zona FAO 67	
CODICE EAN:	3220440157455	
CODICE DOGANALE	16041991	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:	Porzione di filetti di Merluzzo d'Alaska con panatura di fiocchi di mais, pre-formata (a bassa pressione), da filetti interi, sgrassata, qualità senza lisce *. Prodotto pre-dorato al forno per un pesce croccante e gradevole senza essere fritto. Senza additivi. Proviene da filiera certificata Pesca Responsabile (MSC) *(in conformità alla norma AFNOR NF-V45-074).	
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:	Porzione di filetti di pesce bianco (da filetti interi) panata con fiocchi di mais, surgelata.	
INGREDIENTI:	MERLUZZO DELL'ALASKA (<i>Theragra Chalcogramma</i>) 70%, pangrattato aromatizzato [pangrattato (farina di GRANO, zucchero, sale, lievito), olio di colza, antiossidante: estratto di rosmarino], acqua, fiocchi di mais 4,6% (mais, zucchero, sale, estratto di malto d'ORZO), olio di semi di girasole, farina di GRANO, amido di GRANO modificato, passata di pomodoro, sale, SENAPE di Digione (acqua, semi di SENAPE, aceto di spirito, sale, acidificante: acido citrico), GLUTINE DI GRANO, aceto di spirito, zucchero, addensante: gomma di xantano, gelificante: gomma di gellano, antiossidante: citrati di sodio	
IDENTIFICAZIONE DELLE SPECIE DI PESCE BIANCO	Merluzzo d'Alaska (<i>Theragra chalcogramma</i>)	
ORIGINE:	Francia	
INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:	Certificazioni / Specifiche: Senza spine Merluzzo d'Alaska MSC Standard AFNOR NF V45-074: Composizione esclusiva di filetti o pezzi di filetti, preparazione di una singola specie, senza pelle o membrana nera, senza aggiunta di additivi (inclusi polifosfati) o carne macinata. Freschezza garantita su misura ABVT o test di cottura. Controllo del rispetto delle norme nei nostri laboratori di Offranville e Dieppe. Grado di lavorazione: crudo Modalità di rinvenimento / Preparazione: Surgelato: Cuocere in forno secco a 200 ° C per circa 12 minuti, a seconda del carico.	

		Scongelato: Scongellare per 24 ore in una cella frigorifera e cuocere in forno secco a 200 ° C per circa 8 minuti.	
ALLERGENI: (Secondo Allegato II Reg. UE n. 1169/2011)	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> (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	Sì
	9. Sedano e prodotti a base di sedano	No	Sì
	10. Senape e prodotti a base di senape	Sì	No
	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	Sì	No
	13. Lupini e prodotti a base di lupini	Sì	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:	Conservare a -18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.		
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:	18 mesi		
PESO NETTO DELLE PORZIONI:	Pezzi da 80 g circa		
PESO NETTO CARTONE:	5 kg (60 pezzi circa)		

IMBALLAGGIO, PALLET, UNITÀ DI TRASPORTO: 	Tipo	Dimensioni (mm) LxPxA	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione	Contenuto/ Disposizione
	Cartone	L 40.200 x l 26.200 x h 14.600	1 cartone	5 kg	60 pezzi	
	Strati		9 cartoni			
	Pallet	Altezza inferiore a 1,8m	99 cartoni	495 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 >2 - Frequenza raccomandata da GEMRCN: 4/20 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			652 kJ / 155 kcal		
	Grassi			6,0g		
	di cui acidi grassi saturi			0,7g		
	Carboidrati			13g		
	di cui zuccheri			1,5g		
	Fibre			0,6g		
	Proteine			12g		
	Sale			0,82g		
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 80 g	Valori nutrizionali medi			Per porzione (80g)		
	Energia			522 kJ / 124 kcal		
	Grassi			4,8g		
	di cui acidi grassi saturi			0,6g		
	Carboidrati			10,4g		
	di cui zuccheri			1,2g		
	Fibre			0,5g		

	Proteine	9,6g
	Sale	0,7g
SPECIFICHE NUTRIZIONALI	Rapporto P/L	2,00
	Potassio (mg/100g)	/
	Sodio (mg/100g)	322,83
	Acidi grassi trans (g/100g grassi)	
CARATTERISTICHE IGIENICO - SANITARIE E REQUISITI MICROBIOLOGICI: Offranville: Porzioni di pesce crudo, impanate o meno, filetti di pesce crudo congelati e surgelati (totalmente crudi)(utilizzo: "Non ready to eat")		VALORI SUL PRODOTTO
	Microrganismi aerobi 30°C/g	m = 100 000 / g - M = 1 000 000 / g con n=5; c=2
	Enterobacteries/g	m = 10 000 / g - M = 100 000 / g con n=5; c=2
	Salmonella SPP	Assenza / 25 g
	Staphylococcus aureus/g o coagulasi positivo /g	m = 100 / g - M = 1 000 / g con n=5; c=2
	Escherichia coli/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g con n=5; c=2
	Listeria monocytogenes	M < 100 / g (al momento del consumo o al termine della DCL (Date Consume Limit).
	Bacillus cereus/g	m = 1 000 / g - M = 10 000 / g con n=5; c=2
	Clostridium perfringens/g	m = 100 / g - M = 1 000 / 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 "Non ready to eat", es. impanati prefritti). Nessun risultato dovrà superare i limiti di rifiuto (M) sopra descritti. 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