

		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Ultima versione 06/2026
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:		Filetto di Limanda del Nord		
CODICE PRODOTTO:		78116		
CODICE ARTICOLO		78116		
CODICE EAN		3220440181108		
CODICE DOGANALE		03048390		
AUTORIZZAZIONE SANITARIA:		2100/02953		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:		Filetto di Limanda - Deliscato - 120/140g, surgelato		
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:				
DENOMINAZIONE COMMERCIALE DI VENDITA:				
INGREDIENTI:		100% Limanda (Limanda aspera.) (PESCE) Pescato con reti da traino nell'Oceano Pacifico Nord Orientale, FAO 67		
ORIGINE:		Cina		
INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:		Certificazione/Specifiche: Qualità “senza lische” Filiera certificata “Pesca Sostenibile” MSC Surgelazione I.Q.F. Modalità di preparazione: per risultati ottimali, scongelare il prodotto il giorno prima nella cella frigorifera su una piastra perforata (in modo che il prodotto non assorba l'acqua del ghiaccio quando viene scongelato) e lavorare come un prodotto fresco.		
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	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	SI	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 illinoiesis</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:	24 mesi					
UNITÀ DI BASE	Cartone					
PESO NETTO UNITÀ DI BASE	5 kg					
CALIBRO	Pezzi da 130g circa					
PESO NETTO CARTONE:	5 kg					
IMBALLAGGIO, PALLET, UNITÀ DI TRASPORTO: 						
	Tipo	Dimensioni (mm) LxPxH	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione	Contenuto/ Disposizione
	Cartone	31 x 25,8 x 18,2	1 cartone	5 kg		n° 12 cartoni per strato

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g	GEMRCN: - Classificazione GEMRCN: In corso - Frequenza raccomandata da GEMRCN per 20 pasti successivi: In corso - Seguire le raccomandazioni del GEMRCN per bambini dai 3 anni, adolescenti e adulti (allegato 4 del GEMRCN).	
	Valori nutrizionali medi	Per 100g
	Energia	342 Kj/ 81 Kcal
	Grassi	0,9 g
	di cui acidi grassi saturi	0,2 g
	Carboidrati	0 g
	di cui zuccheri	0 g
	Fibre	0 g
	Proteine	18 g
	Sale	0,28 g
	Sodio	110
SPECIFICHE NUTRIZIONALI	Rapporto P/l	20,00
CARATTERISTICHE IGIENICO – SANITARIE E REQUISITI MICROBIOLOGICI: Pesci e filetti di pesce di mare o di acqua dolce, impanato o meno, selvatici o di allevamento, congelati o surgelati		VALORI SUL PRODOTTO
	Microrganismi aerobi 30°C/g	m = 100 000 / g – M = 1 000 000 / g (valore di rifiuto)
	ASR 46°C/g	m = 10 / g – M = 100 / g (valore di rifiuto)
	Enterobatteri /g	m = 1 000 / g – M = 10 000 / g (valore di rifiuto)
	Escherichia coli/g	m = 100 / g – M = 1 000 / g (valore di rifiuto)
	Salmonella spp	Assente/25g
	Listeria monocytogenes	M =100 / g (valore di rifiuto)
	Staphylococcus aureus/g o coagulasi positivo /g	m = 100 / g – M = 1 000 / g (valore di rifiuto)
Reg. CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, integrato dagli standard interni Davigel, sulla base delle 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		

INDICAZIONI ETICHETTATURA AMBIENTALE					
Primary Packaging		Secondary Packaging (grouping)		Transportation Packaging	
Busta	LDPE 4			Cartone	PAP 20
IMMAGINE:					