

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Ultima versione 08/2023
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	Crocchette di pesce MSC		
CODICE PRODOTTO:	78361_12323407		
CODICE ARTICOLO	78361_12323407		
CODICE EAN:	3220440121975		
CODICE DOGANALE	16041991		
AUTORIZZAZIONE SANITARIA:	FR 76.482.001 CE		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:	Preparazione a base di pesce, sagomata, impanata, prefritta, surgelata, da cuocere, senza lisce*.		
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:	Proveniente da una filiera certificata di "Pesca Responsabile" (MSC). *(in conformità alla norma AFNOR NF-V45-074).		
INGREDIENTI:	pesce (62%), pangrattato (farina di frumento , sale, lievito, spezie (curcuma, paprica), agente lievitante: E503), acqua, olio di semi di girasole, farina di frumento , amido modificato di frumento , sale, glutine di frumento , addensante: gomma di xanthan.		
	Può contenere tracce di: frutta a guscio, latte, uova, soia, crostacei, molluschi, sesamo, sedano, senape.		
IDENTIFICAZIONE DELLE SPECIE DI PESCE:	A: Merluzzo d'Alaska, (<i>Theragra chalcogramma</i>), pescato nell'Oceano Pacifico, Nord-est (zone FAO 67) C: Merluzzo del Pacifico (<i>Merluccius productus</i>) pescato nell'Oceano Pacifico, Nord-est (zone FAO 67) D: Nasello merluzzo australe (<i>Macruronus novaezelandiae</i>) pescato nell'Oceano Pacifico, Sud-ovest (zona FAO 81) E: Merluzzo patagonico (<i>Macruronus magellanicus</i>) pescato nell'Oceano Atlantico, Sud-Ovest (zona FAO 41)		
PAESE DI PRODUZIONE:	Francia		
INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:	Certificazioni / Caratteristiche: Qualità senza lisce Grado di lavorazione: pre-fritto Istruzioni per l'uso / Utilizzo: In forno, senza scongelamento: posizionare le crocchette su una piastra per 10 minuti a 200 ° C. In friggitrice, senza previo scongelamento: immergere le crocchette nell'olio a 180 ° C per 3-4 minuti. Il prodotto, in seguito a cottura, è soggetto a calo di peso legato all'evaporazione dell'acqua.		
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	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 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	Sì			
	9. Sedano e prodotti a base di sedano	No	Sì			
	10. Senape e prodotti a base di senape	No	Sì			
	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	No	No			
	13. Lupini e prodotti a base di lupini	No	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 congelato, il prodotto non deve essere ricongelato.					
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:	18 mesi					
PESO NETTO CARTONE:	6 kg (250 pezzi)					
PESO NETTO DELLE PORZIONI:	Pezzi (crocchette) da 22g circa di calibro					
IMBALLAGGIO, PALLET, UNITÀ DI TRASPORTO: 						
	Tipo	Dimen sioni (mm) LxPxH	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione	Contenuto/ Disposizione
	Cartone		1 cartone	6 kg	250 pezzi	/

	Strati		9 cartoni		n° 11 strati per pallet	
	Pallet		99 cartoni	594 kg	/	9 cartoni per strato 11 strati per pallet
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g	Limitato secondo GEMRCN - Classificazione GEMRCN: preparazione < 70% MPA (materie prime animali) - Frequenza raccomandata da GEMRCN: 3/20 massimo - 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			747 kJ / 178 kcal		
	Grassi			7,0 g		
	di cui acidi grassi saturi			0,7 g		
	Carboidrati			17,2 g		
	di cui zuccheri			0,9 g		
	Fibre			1,1 g		
	Proteine			11 g		
	Sale			0,69 g		
	Rapporto P/L		1,6			
Potassio (mg/100g)		/				
Sodio (mg/100g)		277				
Acidi grassi trans (g/100g grassi)		0,3				
CARATTERISTICHE IGIENICO – SANITARIE E REQUISITI MICROBIOLOGICI: Offranville: pesce crudo a fette, impanato o meno, filetti di pesce crudo congelati o surgelati (totalmente crudi), (da usare secondo la modalità	VALORI SUL PRODOTTO					
	Microrganismi aerobi 30°C/g		m=100 000/g – M = 1 000 000/g con n=5, c=2			
	Enterobacteriacees/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			

"Non pronto al consumo" – "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 = 1000/ g(valore di rifiuto) 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 “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					
Primary Packaging		Secondary Packaging (grouping)		Transportation Packaging	
Packaging	Codice	Packaging	Codice	Packaging	Codice
Busta	LDPE 4			Cartone	PAP 20

IMMAGINE: