

 	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Ultima versione 07/2023
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	Cuori di Filetto di Merluzzo d'Alaska 80g MSC	
CODICE PRODOTTO:	79073 - 12991671	
CODICE EAN:	3220440185076	
CODICE DOGANALE	03047500	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE:	Porzioni di merluzzo d'alaska preformate da filetti interi di pesce	
DENOMINAZIONE LEGALE:	Porzioni di filetto di pesce bianco, crudo, surgelato	
INGREDIENTI:	100% Filetti di Pollack d'Alaska (<i>Theragra Chalcogramma</i> - pesce) senza spine*, pescato nell'Oceano Pacifico del Nord (zone FAO 61 e 67) con reti da traino. *Secondo la normativa AFNOR V-45 074	
IDENTIFICAZIONE DELLE SPECIE DI PESCE	<i>Theragra Chalcogramma</i>	
ATTREZZI DA PESCA	Reti da traino	
ORIGINE:	Francia	
INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:	Certificazioni: Filiera certificata "Pesca Sostenibile" MSC Istruzioni per l'uso: senza precedente scongelamento, cuocere nel forno a vapore per 15 minuti a 100 ° C, o nel forno tradizionale per 15 minuti a 160 ° C	

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	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.),	NO	NO

	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		
	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 sesame	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:	Conservare a -18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.		
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:	12 mesi		
NUMERO DI UNITA'	58 pezzi da 80 g circa l'uno		
PESO NETTO UMC	5 kg		
PALLETTIZZAZIONE: 	PALLETIZZAZIONE: Lunghezza pallet: 120 cm Larghezza pallet: 80 cm N.ro cartoni/strato: 9 N.ro strati/pallet: 11		
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	GEMRCN: - Frequenza per 20 pasti successivi: 4/20 minimo - Classificazione: pesce Seguire le raccomandazioni del GEMRCN per bambini dai 3 anni, adolescenti, adulti e anziani. (Annex 4 del GEMRCN)		
	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100g		
	Valori nutrizionali medi	Per 100g	
	Energia	314 kJ / 74 kcal	
	Grassi	0,8 g	
	di cui acidi grassi saturi	0 g	
	Carboidrati	0,1 g	
	di cui zuccheri	0 g	
	Fibre	0 g	
	Proteine	16,7 g	

	Sale	0,25 g
SPECIFICHE NUTRIZIONALI	Rapporto P/L	33,80
	Calcio	ND
	Sodio	100 mg
CARATTERISTICHE FISICO – CHIMICHE E REQUISITI MICROBIOLOGICI: (Offranville: pesce crudo affettato, impanato o no, filetti di pesce crudo congelato o surgelato (totalmente crudo), (utilizzo in modalità "Non ready to eat		VALORI SUL PRODOTTO
	Micro organismi Aerobi 30° C/g	m = 100 000 / g - M = 1 000 000 / g (valore di rifiuto)
	Enterobacteriaceae/g	m = 10 000/g - M = 100 000/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 (in fase di consumo o di DLC)
	Staphylococcus aureus/g o coagulasi positivo /g	m=100 /g - M = 1000/ g (valore di rifiuto)
	Clostridium perfringens/g	m=100 /g - M = 1000/ g (valore di rifiuto)
	Bacillus cereus/g	m = 1 000 / g - M = 10 000 / g (valore di rifiuto)

Reg. CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, integrato dagli standard interni Davigel. Nessun risultato dovrà superare i limiti di rifiuto (M) sopra descritti.

Indicazioni etichettatura ambientale

Primary Packaging		Secondary Packaging (grouping)		Transportation Packaging	
Packaging	Codice	Packaging	Codice	Packaging	Codice
Busta	LDPE 4			Cartone	PAP 20

IMMAGINE:

