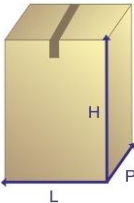


	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Ultima versione 04/2026
DENOMINAZIONE COMMERCIALE DEL PRODOTTO:	Cubetti di pesce bianco MSC.	
CODICE PRODOTTO/CLIENTE	78754	
CODICE EAN	3220440079689	
CODICE DOGANALE	03047500	
AUTORIZZAZIONE SANITARIA:	FR 76.482.001 UE	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:	Cubetti di pesce bianco deliscato conforme allo standard AFNOR NF V45-074 (100% filetto di pesce e senza polifosfati), ottenuti da blocchi di pesce surgelati singolarmente. Provenienti da una filiera di pesca responsabile certificata (MSC).	
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:	Cubetti di filetti di pesce bianco qualità deliscata, crudo e congelato, certificati MSC.	
INGREDIENTI:	100% PESCE bianco.	
ORIGINE MATERIE PRIME	Pesce bianco: Oceano Pacifico	
MODALITA DI PESCA	Reti da traino	
ZONA DI PESCA	FAO – 61 / 67 (Oceano Pacifico)	
PAESE DI TRASFORMAZIONE:	Francia	
INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:	Modalità di utilizzo: Forno: senza scongelare, mettere in forno preriscaldato e umido (30%). Cuocere a 170°C per 15 minuti fino a quando la temperatura interna raggiunge i 70°C. In acqua bollente (100°C): senza scongelare, cuocere per 8 minuti fino a quando la temperatura interna raggiunge i 70°C. Non cuocere nel microonde. Metodo di produzione: pescato	
	Caratteristiche principali del prodotto: - Qualità deliscata. - Nome latino: <i>Theragra chalcogramma</i> / <i>Meluccius productus</i> - Processo di congelamento delle materie prime: congelamento semplice	
	Certificazioni: - Certificato di pesca responsabile MSC.	
	STATO DEL PRODOTTO:	
	Crudo	

		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Ultima versione 04/2026	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE DEL PRODOTTO:		Cubetti di pesce bianco MSC.			
MARCHIO					
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

Sysco France		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO			Ultima versione 04/2026			
DENOMINAZIONE COMMERCIALE DEL PRODOTTO:		Cubetti di pesce bianco MSC.						
	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				
	Il prodotto non necessita di etichettatura OGM, in conformità a quanto definito nella legislazione in vigore.							
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:		Max -18°C.						
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:		365 giorni						
UNITÀ DI BASE		cartone						
CALIBRO		25 g circa						
PESO NETTO CARTONE:		6 kg						
IMBALLAGGIO, PALLET, UNITÀ DI TRASPORTO: 		Tipo		Dimensioni (cm) LxPxH	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione	Contenuto/ Disposizione
		Cartone	L 39 x l 25.500 x h 13	220 pezzi minimo cartone	6 kg		/	
		Strati		9 cartoni				
		Pallet	L 129 x l 80 x h 158	99 cartoni	...		n°9 cartoni per strato, n°11 strati per pallet	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g		GEMRCN: - Seguire le raccomandazioni del GEMRCN per bambini dai 3 anni, adolescenti, adulti e anziani (Allegato 4 del GEMRCN).						

		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Ultima versione 04/2026	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE DEL PRODOTTO:		Cubetti di pesce bianco MSC.			
	- Frequenza raccomandata per 20 pasti successivi: 4/20 minimo - Classificazione: pesce o preparazioni di pesce > 70% con P/L ≥ 2				
	Valori nutrizionali medi		Per 100g	Per porzione	
	Energia		319 kJ / 75 kcal	-	
	Grassi		0,8 g	-	
	di cui acidi grassi saturi		0 g	-	
	Carboidrati		0 g	-	
	di cui zuccheri		0 g	-	
	Fibre		0 g	-	
	Proteine		17 g	-	
	Sale		0,35 g	-	
Specifiche nutrizionali	P/L:		21,25		
	Sodio:		138 mg	-	
	Calcio		-	-	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Conforme agli standard batteriologici del Regolamento 2073/2005; ove applicabile, conforme ai criteri FCD, versione del 21/11/2024, applicabili da gennaio 2025. Ottenuti da blocchi di pesce senza additivi conformi allo standard AFNOR NF V45-074. Conformità alle norme QSA: qualità senza lisca norma AFNOR				
Assenza di OGM ai sensi dei Reg. 1829/2003 e 1830/2003 Prodotto non trattato con ionizzazione e senza ingredienti ionizzati.					
IMMAGINE	/				

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Ultima versione 04/2026
DENOMINAZIONE COMMERCIALE DEL PRODOTTO:	Cubetti di pesce bianco MSC.	

ETICHETTATURA AMBIENTALE

Primary Packaging		Secondary Packaging (grouping)		Transportation Packaging	
Packaging	Codice	Packaging	Codice	Packaging	Codice
Plastic bag	4			Cardboard	20

NOTA:

Le raccomandazioni e le interpretazioni fornite nel presente report sono espresse secondo standard professionali al fine di garantire una loro chiara valutazione, in conformità con le normative e le best practices vigenti alla data dell'emissione del report.

Interpretazioni e opinioni diverse da parte di autorità, organismi di ispezione o qualsiasi ente e istituzione possono verificarsi e modificare la base e i risultati del presente documento, laddove la normativa possa essere interpretata in modi diversi, senza implicare alcuna responsabilità da parte di Mérieux NutriSciences.

Le interpretazioni fornite nel presente report sono opinioni professionali basate sull'esperienza e sulle informazioni fornite dal cliente e dai suoi rappresentanti e rappresentano un servizio di consulenza tecnica.