

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Ultima versione 04/2025			
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	Porzioni di merluzzo d'Alaska, impanate e prefritte MSC					
CODICE PRODOTTO:	78687					
CODICE ARTICOLO	78687					
CODICE EAN	3220440126925					
CODICE DOGANALE	16041995					
AUTORIZZAZIONE SANITARIA:	FR 76.482.001 CE					
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:	Porzioni di filetti di Merluzzo pre-formate (a bassa pressione) , qualità senza lische (QSA)* ricoperti di pangrattato croccante e prefritti. Elaborati a partire da una semplice materia prima surgelata. Da un settore certificato di Pesca Responsabile (MSC) *(in conformità alla norma AFNOR NF-V45-074).					
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:	Porzioni di merluzzo d'Alaska (da filetti interi),senza lische, panate, prefritte, surgelate.					
INGREDIENTI:	Merluzzo d'Alaska (70%) (Theragra Chalcogramma, pescato nell'oceano Pacifico del nord - ovest e del nord - est - Zone FAO 61 e 67), pangrattato (farina di frumento, lievito, sale, spezie (curcuma, paprica)), acqua, olio di girasole, fiocchi di riso (farina di riso, estratto di malto d'orzo, emulsionante : E471, estratto di riso), farina di frumento, fecola di patate, farina di mais, sale, addensante: gomma di xanthan					
	Prodotto lavorato in uno stabilimento che può utilizzare i seguenti ingredienti: frutta a guscio, latte, uova, soia, crostacei, molluschi, sesamo, sedano e senape.					
IDENTIFICAZIONE DELLE SPECIE DI PESCE:	Merluzzo d'Alaska (<i>Theragra Chalcogramma</i>)					
ORIGINE:	Pacifico Nord orientale - trasformato in Francia					
INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:	Certificazione/Specifiche: Filiera certificata "Pesca Sostenibile" MSC, Qualità senza lische, Modalità di preparazione: Senza scongelare, cuocere: - In forno a 200°C - 20/25 min. - In friggitrice a 180°C - 6/7 min					
ALLERGENI: (Secondo Allegato II Reg. UE n. 1169/2011)	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="478 1861 1080 2011"> Allergeni </td> <td data-bbox="1080 1861 1192 2011"> SI/NO </td> <td data-bbox="1192 1861 1505 2011"> CROSS CONTAMINATION </td> </tr> </table>			Allergeni	SI/NO	CROSS CONTAMINATION
Allergeni	SI/NO	CROSS CONTAMINATION				
Chelab S.r.l. - Socio Unico, Company subject to the direction and coordination of Mérieux NutriSciences Corporation						

	1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	SI	NO			
	2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	SI			
	3. Uova e prodotti a base di uova	NO	SI			
	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	SI			
	7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	SI			
	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	SI			
	9. Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI			
	10. Senape e prodotti a base di senape	NO	SI			
	11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	SI			
	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	SI			
	Il prodotto non necessita di etichettatura OGM, in conformità a quanto definito nella legislazione in vigore.					
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:	-18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.					
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:	540 giorni					
UNITÀ DI BASE	Cartone					
CALIBRO	80 Pezzi da 70 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	33,4x27,8x18,4		6kg			
	Strati		9 cartoni				
	Pallet	120x80x168	90 cartoni	540kg		n. 10 cartoni per strato, n. 9 strati per pallet	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g	GEMRCN: - Classificazione GEMRCN: Preparazione a base di Pesce >70% e P/L>2 - Frequenza raccomandata da GEMRCN: 4/20 minimo (consumare il prodotto almeno 4 volte nell'arco di 20 pasti consecutivi). - Seguire le raccomandazioni del GEMRCN per bambini dai 3 anni, adolescenti, adulti e anziani (Allegato 4 del GEMRCN).						
	Valori nutrizionali medi			Per 100g			
	Energia			695 kJ / 165 kcal			
	Grassi			5,9 g			
	di cui acidi grassi saturi			0,6 g			
	Carboidrati			15,1 g			
	di cui zuccheri			1,4 g			
	Fibre			0,0 g			
	Proteine			13 g			
	Sale			0,39 g			
		Sodio			ND		
		Calcio			ND		
		P/L			2.20		
CARATTERISTICHE IGIENICO – SANITARIE E REQUISITI MICROBIOLOGICI:		CONFORMITÀ / NORMA					
	Flora aerobica 30°C	Conforme alla categoria di riferimento / FCD (Federazione del Commercio e della Distribuzione) versione del 9/10/2020 applicabile da gennaio 2021					
	Flora lattica						
	Rapporto Flora / Lattici						
	Lieviti e Muffe						

	Enterobatteriacee					
	Coliformi 30°C					
	ASR 46°C					
	Stafilococchi a coagulasi positiva					
	Clostridium perfringens					
	Listeria monocytogenes					
Bacillus cereus						
Salmonella						
Pseudomonas						
Assenza di OGM ai sensi dei Reg. 1829/2003 e 1830/2003						
Ionizzazione: prodotto non trattato tramite ionizzazione e non contenente prodotti ionizzanti						
Reg. CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, integrato dagli standard						
Indicazioni etichettatura ambientale						
Primary Packaging		Secondary Packaging (grouping)		Transportation Packaging		
Packaging	Codice	Packaging	Codice	Packaging	Codice	
Busta	LDPE 4			Cartone	PAP 20	
IMMAGINE						