

 		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Ultima versione 06/2026
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:		Filetè di Merluzzo d'Alaska impanato e pre-fritto MSC		
CODICE PRODOTTO:		78852		
CODICE ARTICOLO		78852		
CODICE EAN		3220440142642		
CODICE DOGANALE		16041991		
AUTORIZZAZIONE SANITARIA:		FR 76.482.001 CE		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:		Porzione di pesce bianco d'Alaska pre-formata (a bassa pressione), da filetti interi, sgrassata, qualità senza lisce*. Senza additivi. Proviene da filiera certificata Pesca Responsabile (MSC) *(in conformità alla norma AFNOR NF-V45-074)		
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:		Porzione di filetti di Merluzzo (da filetti interi), qualità senza lisce ,panata, pre-fritta,surgelata, da cuocere.		
INGREDIENTI:		Merluzzo d'Alaska (<i>Theragra Chalcogramma</i>) (71%) acqua, preparazione per pangrattato 9% (farina di frumento , lievito, sale, spezie (curcuma, paprika), coloranti: estratto di paprika - estratto curcuma), olio di girasole, panatura (farina di frumento , amido modificato di frumento , sale, addensante: gomma di xanthan, glutine di frumento)		
		Prodotto lavorato in uno stabilimento che può utilizzare i seguenti ingredienti: frutta a guscio, latte, uova, soia, crostacei, molluschi, sesamo, sedano e senape, lupini		
STATO DEL PRODOTTO:		Prefritto		
IDENTIFICAZIONE DELLE SPECIE DI PESCE:		Merluzzo d'Alaska (<i>Theragra Chalcogramma</i>)		
ORIGINE:		Pacifico Nord orientale (FAO 67) - trasformato in Francia		
INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:		Certificazione/Specifiche: Filiera certificata "Pesca Sostenibile" MSC, Qualità senza lisce, AFNOR. Modalità di preparazione: Senza scongelare, disporre il prodotto su una teglia rivestita da carta da forno e cuocere in forno per 15 – 20 minuti a 180°C.		
ALLERGENI:				
		Allergeni	SI/NO	CROSS CONTAMINATION

(Secondo Allegato II Reg. UE n. 1169/2011)	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 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	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	SI
	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	Pezzi da 100g		
PESO NETTO CARTONE:	5,2 kg		

IMBALLAGGIO, PALLET, UNITÀ DI TRASPORTO: 	Tipo	Dimensioni (cm) LxPxH	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione	Contenuto/ Disposizione
	Cartone	39x25,5x13	Min 49 pz x cartone	5,2 kg		/
	Strati		9 cartoni			
	Pallet	120cm x 180cmx158 cm	99 cartoni	514,8 kg		n° 9 cartoni per strato, n° 11 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			655 kJ / 156 kcal		
	Grassi			6,0 g		
	di cui acidi grassi saturi			0,6 g		
	Carboidrati			13 g		
	di cui zuccheri			0,8 g		
	Fibre			1,0 g		
	Proteine			12 g		
	Sale			0,66 g		
	CARATTERISTICHE FISICO – CHIMICHE E REQUISITI MICROBIOLOGICI		CONFORMITÀ / NORMA			
Flora aerobica 30°C						
Flora lattica						
Rapporto Flora / Lattici						
Lieviti e Muffe						

	Enterobatteriacee	Conforme alla categoria di riferimento / FCD (Federazione del Commercio e della Distribuzione) versione del 17/12/2021 applicabile da gennaio 2022
	Coliformi 30°C	
	ASR 46°C	
	Stafilococchi a coagulasi positiva	
	Clostridium perfringens	
	Listeria monocytogenes	
	Salmonella	
	Pseudomonas	
	Escherichia coli	
	Bacillus cereus	

Reg. CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

Assenza di OGM ai sensi dei Reg. 1829/2003 e 1830/2003

Radiazioni ionizzanti: Senza radiazioni ionizzanti / materia prima ionizzata

Conformità alle norme QSA e AFNOR

Indicazioni etichettatura ambientale

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

IMMAGINE



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