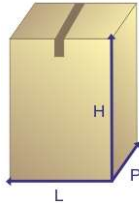


		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Ultima versione 06/2024	
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:		Porzione di filetti di Merluzzo carbonaro MSC 80g			
CODICE PRODOTTO:		79435			
CODICE ARTICOLO		79435			
CODICE EAN		3220440192708			
CODICE DOGANALE		03047300			
AUTORIZZAZIONE SANITARIA:		FR 76.482.001 CE			
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:		Porzione di filetti di merluzzo carbonaro ricavata da blocchi di filetti QSA, semplicemente congelati e conformi allo standard AFNOR NF V45			
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:		Cuori di filetti di Merluzzo carbonaro, deliscato, crudo, surgelato, da consumarsi previa cottura.			
INGREDIENTI:		100% Merluzzo Carbonaro* (<i>Pollachius virens</i>), pescato nell'oceano Atlantico nord orientale (zona FAO 27), sottozona V (Fondali dell'Islanda e delle Faer OEer)			
STATO DEL PRODOTTO:		Crudo			
IDENTIFICAZIONE DELLE SPECIE DI PESCE:		Merluzzo carbonaro (<i>Pollachius virens</i>)			
ORIGINE:		Oceano Atlantico nord orientale (zona FAO 27)			
MODALITÀ DI PESCA		Con *reti da traino, reti da imbrotto e sciabiche (vedi etichetta del fornitore)			
INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:		Certificazione/Specifiche: MSC, Qualità senza lische (QSA) Modalità di preparazione: Senza scongelare, cuocere in un forno a vapore preriscaldato a 100 °C o in un forno combinato preriscaldato a 160 °C per 15 minuti.			
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

		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Ultima versione 06/2024	
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:		Porzione di filetti di Merluzzo carbonaro MSC 80g			
	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		
	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:		-18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.			
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:		450 giorni			
UNITÀ DI BASE		Cartone			
CALIBRO		80g circa			
PESO NETTO CARTONE:		5.000 kg			

		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO				Ultima versione 06/2024	
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:		Porzione di filetti di Merluzzo carbonaro MSC 80g					
IMBALLAGGIO, PALLET, UNITÀ DI TRASPORTO: 		Tipo	Dimensioni (cm) LxPxA	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione	Contenuto/ Disposizione
		Cartone	39x25,5x13	58 pz/ cartone	5 kg		/
		Strati		... cartoni			
		Pallet	120cm x 80cm x 158cm	... cartoni	...		n° 9 cartoni per strato, n°11 strati per pallet
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g		GEMRCN: - Classificazione GEMRCN: - Pesci o preparazioni >70% di pesce con P/L >=2 - Frequenza raccomandata da GEMRCN: 4/20 minimo - Seguire le raccomandazioni del GEMRCN per bambini dai 3 anni, adolescenti, adulti e anziani (Allegato 4 del GEMRCN).					
		Valori nutrizionali medi		Per 100g		Per 80g	
		Energia		296 kJ / 70 kcal		237 kJ / 56 kcal	
		Grassi		0,4 g		0,3 g	
		di cui acidi grassi saturi		0,2 g		0,2 g	
		Carboidrati		0 g		0 g	
		di cui zuccheri		0 g		0 g	
		Fibre		1.7 g		1.4 g	
		Proteine		16,60 g		13,3 g	
		Sale		0,16 g		0,1 g	
Specifiche nutrizionali		P/L:		41.50			
		Sodio:		64 mg		51 mg	

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Ultima versione 06/2024
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	Porzione di filetti di Merluzzo carbonaro MSC 80g		
	Calcio: /		
CARATTERISTICHE FISICO – CHIMICHE E REQUISITI MICROBIOLOGICI		CONFORMITA' / NORMA	
	Flora aerobica 30°C	Conforme alla categoria di riferimento / FCD (Federazione del Commercio e della Distribuzione) versione del 27/09/2023 applicabile da gennaio 2024	
	Flora lattica		
	Rapporto Flora/ Lattici		
	Muffe e Lieviti		
	Enterobatteriacee		
	Coliformi 30°C		
	ASR 46°C		
	Staphylococcus coag. +		
	Clostridium perfringens		
	Listeria monocytogenes		

		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Ultima versione 06/2024	
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:		Porzione di filetti di Merluzzo carbonaro MSC 80g			
	Salmonella				
	Escherichia coli				
	Bacillus cereus				
	Pseudomonas				
Assenza di OGM ai sensi dei Reg. 1829/2003 e 1830/2003 Radiazioni ionizzanti: Senza radiazioni ionizzanti / ingredienti ionizzati					
IMMAGINE					

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Ultima versione 06/2024
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	Porzione di filetti di Merluzzo carbonaro MSC 80g	

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.