

 	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Ultima versione 12/2024
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	Fileté di merluzzo d'Alaska al naturale 120 gr		
CODICE PRODOTTO:	12993553		
CODICE ARTICOLO	73022		
ZONE DI PESCA	Oceano Pacifico nord-orientale Zona FAO 67		
CODICE EAN:	3220440123511		
CODICE DOGANALE	16041995		
AUTORIZZAZIONE SANITARIA:	FR 76.482.001 CE		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:	Porzione di merluzzo (<i>Theragra chalcogramma</i>) pre-formata (a bassa pressione), da filetti interi, sgrassata, qualità senza lische*. Senza additivi. Single frozen. Proviene da filiera certificata Pesca Responsabile (MSC) *(in conformità alla norma AFNOR NF-V45-074)		
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:	Porzione di filetti di merluzzo d'Alaska al naturale (da filetti interi), senza lische, cruda, surgelata.		
INGREDIENTI:	Merluzzo d'Alaska (<i>Theragra Chalcogramma</i>) senza lische		
ORIGINE:	Prodotto in Francia		
ATTREZZI DA PESCA:	Reti da traino		
INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:	Certificazioni / Specifiche: Qualità senza lische Norma AFNOR - Norma AFNOR NF V54-074: Filetti o porzioni di filetto ottenutesclusivamente da una singola specie - senza pelle né membrane scure - senza l'aggiunta di additivi (compresi i polifosfati), né di carnemacinata - freschezza garantita dalla misura dell'ABVT (Azoto Basico Volatile Totale) o dal test di cottura - Verifica della conformità alle norme nei nostri laboratori di Offranville di Dieppe. Grado di lavorazione: Crudo Modalità di rinvenimento / Preparazione:		

	Senza scongelare: in forno a vapore preriscaldato, cuocere il prodotto a 100°C per 8-10 minuti o comunque sino al raggiungimento della temperatura al cuore di +70°C, oppure in forno termo-ventilato preriscaldato a 180°C, cuocere il prodotto bagnandolo con brodo ristretto di pesce per 12-15 minuti o comunque sino al raggiungimento della temperatura al cuore di +70°C. Non cuocere il prodotto al microonde. Non ricongelare una volta scongelato.		
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	Sì	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 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	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
	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:	18 mesi		
PESO NETTO CARTONE:	6 kg (47 pezzi)		
PESO NETTO DELLE PORZIONI:	Pezzi da 120g circa		

IMBALLAGGIO, PALLET, UNITÀ DI TRASPORTO: 						
	Tipo	Dimensioni (mm) LxPxH	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione	Contenuto/ Disposizione
	Cartone	32 cm x 26 cm x 17 cm	1 cartone	6 kg	47 pezzi	
	Strati		10 cartoni			
	Pallet	Altezza inferiore a 1,8m	90 cartoni	594 kg		n° 10 cartoni per strato, n° 9 strati per pallet
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g	Promosso da GEMRCN - Classificazione GEMRCN: pesce - Frequenza raccomandata da GEMRCN: 4/20 minimo - Seguire le raccomandazioni del GEMRCN per bambini dai 3 anni, adolescenti, adulti e anziani, con consegna a domicilio e regolare le porzioni di conseguenza.					
	Valori nutrizionali medi			Per 100g		
	Energia			328 kJ / 77 kcal		
	Grassi			0,6g		
	di cui acidi grassi saturi			0,2g		
	Carboidrati			0g		
	di cui zuccheri			0g		
	Fibre			0g		
	Proteine			18g		
	Sale			0,50g		
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER PORZIONE 120 g	Valori nutrizionali medi			Per porzione 120g		
	Energia			495,6 kJ / 116,4kcal		
	Grassi			1,32g		
	di cui acidi grassi saturi			0,24g		
	Carboidrati			0g		

	di cui zuccheri	0g
	Fibre	0g
	Proteine	26,4g
	Sale	0,28g

Rapporto P/L	
Potassio (mg/100g)	
Sodio (mg/100g)	200,00 mg
Acidi grassi trans (g/100g grassi)	Non applicabile

CARATTERISTICHE IGIENICO – SANITARIE E REQUISITI MICROBIOLOGICI: Offranville: Porzioni di pesce, impanate o meno, filetti di pesce congelati e surgelati Nota di servizio DGAL/SHDA/N2001/N°809 0 du 27 juin 2001; article 5, arrêté du 21/12/79 fixant les critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale modifiée par l'arrête du 13/03/89; note DGAL/SHDA/N°98 du 12 mai 1998; note de service du 22/06/89- DGAL/SVHA/N89/n°8101.		Valore	Norma	
	Escherichia coli	10 UFC/g	100	
	Stafilococco	100 UFC/g	1.000	
	Bacillus cereus	500 UFC/g	5.000	
	ASR 46°C	100 UFC/g	1.000	
	Flora aerobia a 30°C	1.000.000 UFC/g	10.000.000	
	Rapporto FT/FL	100	100	
	Salmonella	0 ASS/25g	0	
	Listeria	0 ASS/25g	100	
	Clostridium perfringens	30 UFC/g	300	

Interpretazione secondo il piano a 3 o 2 classi a seconda del microrganismo.

Indicazioni etichettatura ambientale

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

IMMAGINE:

