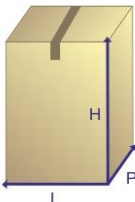


	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Ultima versione 04/2026
DENOMINAZIONE COMMERCIALE DEL PRODOTTO:	Frittelle di pesce pre-fritte MSC.	
CODICE PRODOTTO/CLIENTE	78879	
CODICE EAN	3220440146800	
CODICE DOGANALE	16042090	
AUTORIZZAZIONE SANITARIA:	FR 76.482.001 CE	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:	Preparazione a base di pesce bianco deliscato cotto e preformato (44%), ricoperta di una pasta croccante, pre-fritta. Proveniente da una filiera certificata Pesca Responsabile (MSC).	
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:	Preparazione ricostituita di pesce deliscato e preformato, ricoperto di una pastella per fritti, pre-fritta, surgelata, da cuocere.	
INGREDIENTI:	PESCE (44%), acqua, pangrattato (farina di FRUMENTO, sale, lievito), olio di semi di girasole, farina di FRUMENTO, farina di mais, amido modificato, destrosio, agenti lievitanti (E450, E500), sale, glutine di FRUMENTO, aglio in polvere, stabilizzante: gomma di guar, addensanti: gomma di xanthan – metilcellulosa, proteine di SOIA. Specie utilizzate: <i>Theragra chalcogramma</i>, <i>Pollachius Virens</i> e può contenere: <i>Merluccius productus</i>, <i>Macruronus novaezelandiae</i>, <i>Macruronus magellanicus</i>, <i>Gadus Morhua</i>.	
ORIGINE MATERIE PRIME	Pesce bianco: Oceano Atlantico / Oceano Pacifico Farina (frumento): Unione Europea / non Unione Europea	
MODALITA DI PESCA	Reti da traino	
ZONA DI PESCA	FAO – 21 / 27 / 31 / 34 / 41 / 47 / 61 / 67 / 71 / 77 / 81 / 87 / 88	
SOTTOZONA DI PESCA	FAO – 27.I / 27.II / 27.IV / 27.V / 27.VI / 27.VII / 27.VIII	
PAESE DI TRASFORMAZIONE:	Francia	
INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:	Modalità di utilizzo: Cuocere le frittelle senza scongelarle: in forno su una teglia per 15 / 20 minuti a 190°C / 200°C. Metodo di produzione: pescato.	
	Caratteristiche principali del prodotto: - Qualità deliscata. - Nome latino: <i>Theragra chalcogramma</i> / <i>Pollachius virens</i> - Processo di congelamento delle materie prime: congelamento semplice	

		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Ultima versione 04/2026	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE DEL PRODOTTO:		Frittelle di pesce pre-fritte MSC.			
		Certificazioni: - Certificato di pesca responsabile MSC.			
STATO DEL PRODOTTO:		Pre-fritto, surgelato, da cuocere.			
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		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		SI	NO
		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

		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO				Ultima versione 04/2026	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE DEL PRODOTTO:		Frittelle di pesce pre-fritte MSC.					
	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:		Max -18°C.				
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:		540 giorni					
UNITÀ DI BASE		cartone					
CALIBRO		40 g circa					
PESO NETTO CARTONE:		6 kg					
IMBALLAGGIO, PALLET, UNITÀ DI TRASPORTO: 							
		Tipo	Dimensioni (cm) LxPxA	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione	Contenuto/ Disposizione
		Cartone	L 33 x l 27.800 x h 18	136 pezzi minimo cartone	6 kg		/
		Strati		10 cartoni			

		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO				Ultima versione 04/2026	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE DEL PRODOTTO:		Frittelle di pesce pre-fritte MSC.					
	Pallet	L 120 x l 80 x h 177	90 cartoni	...		n°10 cartoni per strato, n°9 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). - Frequenza raccomandata per 20 pasti successivi: 2/20 massimo - Classificazione: piatti proteici con P/L ≤ 1						
	Valori nutrizionali medi		Per 100g		Per porzione 40g		
	Energia		906 kJ / 216 kcal		362 kJ / 86 kcal		
	Grassi		9,8 g		3,9 g		
	di cui acidi grassi saturi		1,1 g		0,4 g		
	Carboidrati		22,6 g		9 g		
	di cui zuccheri		1,4 g		0,6 g		
	Fibre		1,4 g		0,6 g		
	Proteine		8,7 g		3,5 g		
	Sale		1,19 g		0,5 g		
	Specifiche nutrizionali	P/L:		0,89			
Sodio:		-		-			
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. 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.							

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Ultima versione 04/2026
DENOMINAZIONE COMMERCIALE DEL PRODOTTO:	Frittelle di pesce pre-fritte MSC.	
IMMAGINE		

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.