


	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Ultima versione 12/2024																					
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	Fileté di merluzzo d'Alaska al naturale 58 gr																							
CODICE PRODOTTO:	12335765																							
CODICE ARTICOLO	78855																							
ZONE DI PESCA	Oceano Pacifico nord-orientale Zona FAO 67																							
CODICE EAN:	3220440142598																							
AUTORIZZAZIONE SANITARIA:	FR 76.482.001 CE																							
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:	<p>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)</p>																							
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> )																							
ORIGINE:	Prodotto in Francia																							
ATTREZZI DA PESCA:	Pescato con reti da traino																							
INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:	<p><b>Modalità di rinvenimento / Preparazione:</b>          Senza scongelare: in forno a vapore preriscaldato, cuocere il prodotto a 100°C per 5-7 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 6-8 minuti o comunque sino al raggiungimento della temperatura al cuore di +70°C. Non cuocere il prodotto al microonde. Non ricongelare una volta scongelato.</p>																							
<b>ALLERGENI:</b>  (Secondo Allegato II Reg. UE n. 1169/2011)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;">Allergeni</th> <th style="width: 20%;"></th> <th style="width: 20%;">CROSS CONTAMINATIONS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. Crostacei e prodotti a base di crostacei</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3. Uova e prodotti a base di uova</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4. Pesce e prodotti a base di pesce</td> <td style="text-align: center;">Sì</td> <td></td> </tr> <tr> <td>5. Arachidi e prodotti a base di arachidi</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6. Soia e prodotti a base di soia</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Allergeni		CROSS CONTAMINATIONS	1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati			2. Crostacei e prodotti a base di crostacei			3. Uova e prodotti a base di uova			4. Pesce e prodotti a base di pesce	Sì		5. Arachidi e prodotti a base di arachidi			6. Soia e prodotti a base di soia		
	Allergeni		CROSS CONTAMINATIONS																					
	1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati																							
	2. Crostacei e prodotti a base di crostacei																							
	3. Uova e prodotti a base di uova																							
	4. Pesce e prodotti a base di pesce	Sì																						
	5. Arachidi e prodotti a base di arachidi																							
6. Soia e prodotti a base di soia																								

	7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)					
	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> ( <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					
	9. Sedano e prodotti a base di sedano					
	10. Senape e prodotti a base di senape					
	11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo					
	12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO <sub>2</sub> nel prodotto finito					
	13. Lupini e prodotti a base di lupini					
	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi					
<b>OGM</b> - 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:	5 kg					
PESO NETTO DELLE PORZIONI:	Pezzi da 58 g circa					
IMBALLAGGIO, PALLET, DI TRAS						
UNITÀ  PORTO:	Tipo	Dimensioni (mm) LxPxA	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione	Contenuto/ Disposizione
	Cartone	31cm x 25 cm x 13 cm	1 cartone	5 kg	78 pezzi	
	Strati		9 cartoni			
	Pallet	Altezza inferiore a 1,8m	99 cartoni	495 kg		n° 9 cartoni per strato, n° 11 strati per pallet

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g	<b>Valori nutrizionali medi</b>		<b>Per 100g</b>	
	Energia	328 kJ / 77 kcal		
	Grassi	0,6 g		
	di cui acidi grassi saturi	0,2 g		
	Carboidrati	0 g		
	di cui zuccheri	0 g		
	Proteine	18 g		
	Sale	0,50 g		
		Sodio	200 mg	
	<p>CARATTERISTICHE IGIENICO – SANITARIE E REQUISITI MICROBIOLOGICI:  Offranville: fette di pesce crudo, impanate o no, filetti di pesce crudo congelati o surgelati (completamente crudi), (utilizzo come "non pronto al consumo")</p> <p>Reg. CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, integrato dagli standard interni Davigel. (Pesce crudo "Non pronto al consumo"). Nessun risultato dovrà eccedere i valori massimi di rifiuto (M) indicati.  <b>Le specifiche possono essere cambiate a seconda dei vincoli tecnologici e / o regolamentari</b></p>		<b>Valore</b>	<b>Norma</b>
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			Cartone	PAP 20