

**Mobilpesca Surgelati S.p.A.**

Via della Sibolla, 45
55011 Altopascio (LU)
Tel.: +39 0583 2805 1
Fax: +39 0583 269029
E-mail: info@mobilpesca.it
<http://www.mobilpesca.it>
Ric. San. IT B4U1U CE

SCHEMA PRODOTTO cod. SMERIGLIO TRANCE c/p 5 kg - cod. SMER0365

Ente emittente: Assicurazione e Controllo Qualità

Data emissione: **04 Ottobre 2019**Edizione/Revisione: **3/1**

DESCRIZIONE	
<i>Denominazione dell'alimento /commerciale</i>	SMERIGLIO TRANCE con pelle – prodotto congelato -
<i>Codice prodotto</i>	SMER0365 (codice con cui inoltrarci l'ordine)
<i>Codici Nomenclatura combinata e TARIC</i>	0303 81 90
<i>Materia prima utilizzata</i>	SMERIGLIO decapitato, eviscerato, congelato a bordo
<i>Denominazione scientifica</i>	<i>Isurus oxyrinchus</i>
<i>Origine, metodo di produzione, zona di cattura, <u>attrezzo da pesca</u></i>	Vedi in etichetta e sui documenti commerciali come da Reg. UE 1379/2013, D. MIPAAF 27/03/2002 Pescato in Oceano Atlantico / Pacifico / Indiano con ami e palangari o reti da imbrocco e reti analoghe
<i>Ingredienti</i>	Smeriglio Assenza di OGM o derivati da OGM e additivi Allergeni: PESCE
<i>Peso al netto della glassatura</i>	5 kg
<i>Glassatura</i>	Max 15 %
<i>Pezzatura</i>	Trance IQF con pelle, di peso variabile, circa 100/300 g, di forma tonda, a mezza luna e a quarti, spessore circa cm 1,5
<i>Lotto, Data di congelamento, e Termine minimo di conservazione</i>	Vedi in etichetta e sui documenti commerciali, come da Reg. UE 1169/2011
IMBALLI E PALLETTIZZAZIONE (Imballi primari conformi a D.M. 21/03/73 e Reg. CE 1935/2004)	
<i>Imballo primario</i>	Sacco in plastica per alimenti
<i>Imballo secondario</i>	Cartone cod. 5 cm 38 x cm 23,5 x h cm 15,5
<i>EAN CODE imballo primario</i>	n.a.
<i>EAN CODE imballo secondario</i>	8020108045972
<i>N. di unità di vendita x imballo secondario</i>	n.a. Prodotto sfuso
<i>N. di imballi secondari x strato pallet</i>	10
<i>N. di strati X pallet</i>	12
<i>N. di imballi secondari X pallet</i>	120
<i>Tipo di pallet</i>	Europallet/Epal mm 800 x mm 1200
<i>Etichetta logistica</i>	Come da specifiche INDICOD-ECR
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, MICROBIOLOGICHE, CHIMICO-FISICHE	
<i>Caratteristiche organolettiche</i>	Aspetto/colore: trance con pelle / tipico della specie Odore: tipico, assenza di odori estranei o sgradevoli Sapore: tipico, assenza di sapori estranei o sgradevoli Consistenza: carne soda, compatta
<i>Parametri microbiologici</i>	Carica batterica totale < 500.000 ufc/g Coliformi Totali < 1.000 ufc/g Escherichia coli < 100 ufc/g Stafilococco aureo < 100 ufc/g Salmonella assente in 25 g Listeria m. assente in 25 g
<i>Valori Nutrizionali medi per 100 g di parte edibile di prodotto</i>	Valore energetico 433 kJ - 102 kcal Grassi 0,6 g di cui acidi grassi saturi 0,1 g Carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g Proteine 24,1 g Sale 0,2 g
<i>Parametri chimico-fisici (metalli pesanti, parassiti, istamina, biotossine, abvt, diossine e PCB, IPA)</i>	Riferimenti di legge (Reg. CE 853/2004 – Reg. CE 2073/2005 – Reg. CE 2074/2005 – Reg. CE 1881/2006)
CONSERVAZIONE ED UTILIZZO	
<i>Modalità di conservazione</i>	Conservare a temperatura non superiore a – 18°C
<i>Durabilità</i>	18 mesi dalla data di confezionamento negli imballi originali perfettamente conservati
<i>Modalità di utilizzo</i>	Consumare previa cottura Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato, va conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore previa cottura