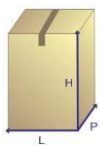


 	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Ultima versione 02/2020
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	Fileté di Merluzzo del Pacifico MSC	
CODICE PRODOTTO:	12351251	
ZONE DI PESCA	Oceano Pacifico nord-orientale Zona FAO 67	
CODICE EAN	3220440138829	
AUTORIZZAZIONE SANITARIA E / O CODICE D'IMBALLAGGIO	FR 76.482.001 CE	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:	Porzione di merluzzo (<i>Merluccius productus</i>) pre-formata (a bassa pressione) sgrassata, qualità senza lisce. Proviene da filiera certificata Pesca Responsabile (MSC)	
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:	Porzione di filetti di merluzzo del Pacifico (costituita da parti di pesce: filetti interi) senza lisce, cruda, surgelata.	
BRAND	Davigel.	
INGREDIENTI:	100% Merluzzo del Pacifico (<i>Merluccius productus</i>), pescato in Oceano Pacifico del Nord-Est (Zona FAO 67)	
ORIGINE:	Prodotto in Francia	
ATTREZZI DA PESCA:	Reti da traino	
INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:	Modalità di rinvenimento / Preparazione: Da surgelato: <u>In forno tradizionale:</u> 7-8 minuti a T = 180°C. <u>In forno a vapore:</u> 4 minuti circa a T = 100°C	

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	Si	
	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
	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.		
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:	12 mesi		
PESO NETTO DELLE PORZIONI:	Pezzi da 95g circa		
PESO NETTO CARTONE:	5 kg (48 pezzi min.) – Unità minima di vendita		
IMBALLAGGIO, PALLET, UNITÀ DI TRASPORTO:			

	Tipo	Dimensioni (mm) LxPxA	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione	Contenuto/ Disposizione
	Cartone	390 mm x 255 mm x 130 mm	1 cartone	5 kg	48 pezzi min.	
	Strati		9 cartoni			
	Pallet	Altezza inferiore a 1,8m	99 cartoni		9 cartoni x 11 strati	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g	Valori nutrizionali medi Per 100g					
	Energia		272 kJ / 65 kcal			
	Grassi		1,0g			
	di cui acidi grassi saturi		0,3g			
	Carboidrati		0g			
	di cui zuccheri		0g			
	Fibre		0g			
	Proteine		14g			
	Sale		0,54g			
CARATTERISTICHE IGIENICO – SANITARIE E REQUISITI MICROBIOLOGICI: Categoria di prodotto: Fette di pesce crudo, impanate o no, filetti di pesce crudo congelati o surgelati (completamente crudi), (utilizzo come "non pronto al consumo", destinato alla cottura prima del consumo)	VALORI SUL PRODOTTO					
	Microrganismi aerobi 30°C/g	m = 100 000 M = 1 000 000				
	Enterobatteri /g	m = 10 000 M = 100 000				
	Escherichia coli/g	m = 100 M = 1 000				
	Salmonella spp	Assente/25g				
	Listeria monocytogenes	M = 100/g				

Reg. CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, integrato dagli	Staphylococcus aureus/g o coagulasi positivo /g	m = 100 M = 1 000
	Clostridium perfringens /g	m = 100 M = 1 000
standard interni Davigel. Nessun risultato dovrà eccedere i valori massimi di rifiuto (M) indicati.	Bacillus cereus /g	m = 1 000 M = 10 000
Interpretazione secondo il piano a 3 o 2 classi a seconda del microrganismo.		
Le specifiche devono essere approvate e possono essere cambiate a seconda dei vincoli tecnologici e / o regolamentari.		
Le informazioni sono datate 26/09/2017 e potrebbero essere aggiornate. Si prega di fare riferimento all'etichetta del prodotto.		
IMMAGINE	