

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

Via della Sibolla, 45
55011 Altopascio (LU)88
Tel.: +39 0583 2805 1
Fax: +39 0583 269029
E-mail: info@mobilpesca.it
<http://www.mobilpesca.it>
Ric. San. IT B4U1U CE

SCHEDA PRODOTTO SMERIGLIO FILONI c/p 2% pv 1x1 SMER B756

Ente emittente: Assicurazione e Controllo Qualità

Data emissione: **13 Dicembre 2014**Edizione/Revisione: **3/0**

DESCRIZIONE	
Denominazione dell' alimento /commerciale	SMERIGLIO FILONI con pelle - prodotto congelato -
Codice prodotto	SMER B756 (codice con cui inoltrarci l'ordine)
Codici Nomenclatura combinata e TARIC	0303 81 90
Cliente / Marchio	Cattel Catering S.p.A.
Materia prima utilizzata	SMERIGLIO , decapitato, eviscerato, congelato a bordo , pezzatura circa 30/50 kg
Denominazione scientifica	Isurus oxyrinchus
Origine, metodo di produzione, zona di cattura, attrezzo da pesca	Vedi in etichetta e sui documenti commerciali Come da Reg. UE 1379/2013 , D. MIPAF 27/03/2002 Pescato in Oceano Atlantico / Pacifico / Indiano con ami e palangari
Ingredienti	SMERIGLIO Assenza di OGM o derivati da OGM e additivi Allergeni: PESCE
Peso	variabile
Peso al netto della glassatura	variabile
Glassatura	2 % di protezione
Pezzatura	Filoni con pelle IQF di peso variabile, circa 4 / 5 kg, forma a mezza luna, senza collo, con ganascia e pancia rifilate
Lotto, Data di congelamento e Termine minimo di conservazione	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)	
Imballo primario	Sacco in plastica per alimenti
Imballo secondario	Cartone cod. 5 cm 38 x cm 23,5 x h cm 15,5
EAN CODE imballo primario	n.a.
EAN CODE imballo secondario	2 276079 (a cui segue peso variabile) / 9 8020108083052
N. di unità di vendita x imballo secondario	n.a. Prodotto sfuso, 1 filone per cartone
N. di imballi secondari x strato pallet	10
N. di strati X pallet	Fino a 12
N. di imballi secondari X pallet	Fino a 120
Tipo di pallet	Europallet/Epal mm 800 x mm 1200
Etichetta logistica pallet	Come da specifiche GS1 INDICOD-ECR
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, MICROBIOLOGICHE, CHIMICO-FISICHE	
Caratteristiche organolettiche	Aspetto/colore: Filoni 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
Parametri microbiologici	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
Valori Nutrizionali medi per 100 g di parte edibile di prodotto	Valore energetico kJ 412 kcal 97 Proteine 21,38 g Grassi 1.19 g Carboidrati 0,26 g
Parametri chimico-fisici (metalli pesanti, parassiti, istamina, biotossine, abvt, diossine e PCB, IPA)	Riferimenti di legge (Reg. CE 853/2004 – Reg. CE 2073/2005 – Reg. CE 2074/2005 – Reg. CE 1881/2006)
CONSERVAZIONE ED UTILIZZO	
Modalità di conservazione	Conservare a temperatura non superiore a – 18°C
Durabilità	15 mesi dalla data di confezionamento negli imballi originali perfettamente conservati
Modalità di utilizzo	Consumare previa cottura Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato