



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

BOCCONCINI DI MERLUZZO NORDICO

Mod 09_03
(rev. 1)
Pagina 1 di 2
Data: 05/01/23

DATI PRODOTTO

Nome prodotto:	BOCCONCINI DI MERLUZZO NORDICO leggermente salati senza pelle congelati
Descrizione:	Bocconcini di merluzzo nordico leggermente salati senza pelle congelati Senza POLIFOSFATI aggiunti
Peso al netto della glassatura:	3 kg
Condizioni di conservazione:	- 18 °C: entro la data indicata sulla confezione; - 12 °C: entro 1 mese; - 6 °C: entro 1 settimana; nello scomparto del ghiaccio: entro 3 giorni; in frigorifero: entro 24 ore.
Tempo massimo di conservazione:	540 giorni dalla data di confezionamento
Modalità di consumo:	Da consumarsi previa cottura. Una volta scongelato il prodotto, non ricongelare e consumare entro 24 ore dallo scongelamento. Nonostante gli attenti controlli, si consiglia di prestare attenzione alla possibile presenza occasionale di lische.

INGREDIENTI		
Denominazione commerciale	Nome scientifico	Provenienza
Bocconcini di merluzzo nordico senza pelle* Acqua, sale (2%)**	<i>Gadus morhua o macrocephalus</i>	pescato in Oceano Pacifico Nordovest o Pacifico Nordest (FAO 61 – 67) o Atlantico nord orientale (FAO 27.2 - Spitzberg e Isola degli orsi) con reti da traino o ami e palangari
Allergeni:	pesce.	
O.G.M.:	Gli ingredienti utilizzati non contengono OGM.	

* In base alla disponibilità del prodotto le specie indicate e le zone di provenienze possono variare

** gli additivi utilizzati sono soggetti a variazioni in base alla materia prima utilizzata

DATI LOGISTICI	
Tipo di confezione:	Descrizione imballo
	Cartone
Confezioni per cartone	1 (sfuso)
Dimensioni cartone	290(L)x195(P)x200(H)
Cartoni per strato	16
Strati per bancale	8
Cartoni per bancale	128

CODIFICAZIONE	
Marchio:	Rivamar
Codice EAN confezione	n.a.
Codice EAN cartone:	8006628 110642
Codice articolo:	1064

**SCHEMA TECNICA PRODOTTO****BOCCONCINI DI MERLUZZO NORDICO**Mod 09_03
(rev. 1)
Pagina 2 di 2
Data: 05/01/23**VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)**

ENERGIA	kcal	50
	kJ	220
Grassi		0.6g
di cui saturi		0.2g
Carboidrati		0.0g
di cui zuccheri		0.0g
Proteine		11.0g
Sale		2.1g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Determinazione	n	c	m	M	Unità di misura
Carica microbica mesofila	5	2	100.000	1.000.000	UFC/g
Coliformi totali	5	2	100	1.000	UFC/g
Escherichia coli	5	2	1	10	UFC/g
Stafilococchi aurei	5	2	100	1000	UFC/g
Salmonella spp.	5	0		Assenti in 25g	
Listeria monocytogenes	5	2	10	100	UFC/g

n= numero di campioni prelevati per lotto c= numero max ammesso di campioni compresi tra m e M
m= numero microrganismi considerato accettabile; M= numero microrganismi considerato non accettabile

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ODORE	lieve, caratteristico, senza note estranee
ASPETTO	caratteristico, regolare, ingredienti a pezzatura tipica e regolare, assenza di grumi di ghiaccio, assenza di sbriciolature, di difettosità evidenti e gravi quali presenza di molluschi estranei, imbrattamenti, unità decolorate, residui di gusci o altro
COLORE	caratteristico, assenza di colorazioni e macchiature anomale
CONSISTENZA	caratteristica

CERTIFICAZIONI**Certificazioni e adeguamento legislativo**

- Azienda certificata IFS International Food Standard version 7 da NSF Certification UK Ltd
- In azienda è applicato il sistema di autocontrollo HACCP secondo i regolamenti CE 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004 – Pacchetto igiene
- Stabilimento autorizzato CE 787 IT